

406 ПОВАРЕННАЯ

2227

КНИГА,

СОДЕРЖАЩАЯ ВЪ СЕБѢ

1102 НАСТАВЛЕНІЙ,

ВЪ 15 ОТДѢЛЕНІЯХЪ.

СОСТАВЛЕНА

ОБЩЕСТВОМЪ - ОПЫТНЫХЪ ХОЗЯЕКЪ.

Съ дополненіемъ по наставленіемъ Яра.

ЧАСТЬ ВТОРАЯ.



МОСКВА.

Въ Типографіи П. Глушкова.

1864.

Дозволено Цензурою. Москва. Августа 3-го.
1863 года.

38968-0



2011142146

Печатано съ изданія 1849 года.



ОТДѢЛЕНІЕ ШЕСТОЕ.

РЫБНЫЙ СТОЛЬ.

346.) Щука подь соусомъ.

Взявъ щуку, очистить ее, выпотрошить, разрѣзать на небольшіе куски, положить въ горячую воду съ солью, поставить въ ней на одинъ часъ, чтобы мясо хорошенько про-солилось. Варять потомъ въ водѣ 2 корня петрушки, 4 тонко изр. луковицы и сель-дерей, прибавляютъ ложку масла, стертаго съ мукой, 2 лож. сливокъ, рубленой зелени петрушки, перцу, соли, мускатнаго цвѣту, лимон. корокъ, 2 лож. каперсовъ, кладутъ

щуку, которую вынимаютъ изъ отвара и варятъ ее въ этомъ соусѣ. Можно прибавлять шампиньоны или вареный картофель. При подачѣ къ столу, щуку кладутъ на блюдо обращая къ верху той стороной, которая покрыта кожей, обкладываютъ кореньями и картофелемъ, обливаютъ соусомъ и натираютъ мускатнымъ орѣхомъ.

347.) Щука съ фриканделями.

Приготовить щуку, какъ выше показано, положить въ кастрюлю съ прибавкою 3 тер. луковицъ, горсть терт. хлѣба, ложку масла, $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, перцу, соли, мускатнаго цвѣту, закрыть кастрюлю и варить, часто размѣшивая. Между тѣмъ дѣлать рыбныя фрикандели, какъ показано въ N 10, обмотить полотняную тряпку въ водѣ, положить туда массу, скатать ее на подобіе калбасы, сшить нитками и варить въ водѣ. При подачѣ на столъ, вынуть фрикандели изъ тряпки,

разрѣзать на тонкіе кружочки, положить рыбу на блюдо, обложить края фрикаделями, подбавить въ соусъ лимон. соку, ложку каперсовъ и облить имъ мясо.

348.) Щука съ сарделями.

Варятъ щуку въ водѣ съ солью, разрѣзываютъ ее на части, вынимаютъ всѣ кости, снимаютъ кожу, смѣшиваютъ нѣсколько муки съ ложкою масла, прибавляютъ нѣсколько бульону, горсть тертаго сыру, 4 рубл. сардели, лимон. соку, 2 растер. луковицы, $1\frac{1}{2}$ кв. бѣлаго вина, кладутъ нарѣзан. на части щуку и оставляютъ вариться на огнѣ.

349.) Щука съ рѣпною.

Очистить и разрѣзавъ щуку, варить ее въ соленой водѣ; вымываютъ между тѣмъ рѣпу, разрѣзываютъ на продолговатыя части и варятъ съ ложкою тертаго хлѣба, 2 мел-

ко изрѣз. луковицы, лож. масла, перецъ, соль, муск. цвѣтъ, кладутъ вареную рыбу и даютъ прокипѣть соусу. При подачѣ къ столу, посыпаютъ муск. орѣхомъ.

350.) Щука подъ соусомъ на другой манеръ.

Очистивъ щуку, разрѣзать на куски, положить въ кастрюлю, обративъ къ верху той стороной, которая покрыта кожею; прибавить 4 рубл. сардели, 2 горсти тер. пеклеваннаго хлѣба, петрушку, перцу, соли, кореньевъ, красн. вина, воды и лимон. соку. Варить до тѣхъ поръ, когда закипитъ ключомъ и въ это время чаще размѣшивать.

351.) Щука съ окороками.

Выпотрошивъ и вымывъ щуку, распластать ее на части и варить въ водѣ съ солью, 2 луковицами и лавр. листьями, не давая ува-

ряться. Подлить въ кастрюлю нѣсколько рыбнаго отвара съ лож. масла, стертаго съ лож. муки, прибавить 2 рубл. сардели, перцу, соли, муск. цвѣту и наконецъ 2 горсти рублевой тощей ветчины. Въ этомъ соусѣ варить щуку.

352.) Щука подъ хрѣномъ.

Взять живую щуку, убить ее ударомъ въ голову, вынуть осторожно внутренность, вымыть, согнуть круто и воткнуть хвостъ въ ротъ. Поливать потомъ кипящимъ уксусомъ, и варить въ кастрюлѣ съ водою, солью и 3 мелко изр. луковицами; растопить 2 ложки масла, прибавить 2 горсти тер. хрѣну, немного тер. хлѣба и прокипятить. Выложить рыбу осторожно на блюдо, посыпать зеленью петрушки и положить въ соусникъ хрѣну.

353.) Щука съ раковинами.

Очистить, вымыть, сварить въ соленой

водѣ, выбрать кости и изрубить на мелко; положить потомъ въ кострюлю, прибавить 2 лож. масла, 5 мелко изруб. сарделей, лим. соку, горсть тер. сыру, тер. хлѣба, муск. цвѣту, перцу, 2 лож. рыбнаго отвара, прикипятить хорошенько, положить мясо въ раковины, посыпать тертымъ хлѣбомъ и дать зарумяниться въ горячей печи.

354.) Щука съ сельдями.

Очистивъ и разрѣзавъ щуку на куски, берутъ 4 селедки, вынимаютъ изъ нихъ всѣ косточки, разрѣзываютъ на тонкія пластинки, и кладутъ въ кострюлю такъ, чтобъ подлѣ всякаго куска щуки лежалъ кусокъ селедки. Прибавляютъ потомъ ложку масла, кварту сливокъ, перцу, соли, муск. орѣха, лимон. соку, закрываютъ кострюлю и даютъ мясу увариться.

355.) Вареная на блюдѣ щука.

Приготовивъ, какъ слѣдуетъ, щуку, отнимаютъ заднюю часть и разрѣзаютъ щуку на куски, толщиною въ палецъ. Между тѣмъ растопить на оловянномъ или на другомъ какомъ нибудь крѣпкомъ блюдѣ масло, подмѣшать туда петрушки, 4 мелко изр. сардели и бѣлаго вина, обложить дно сосуда кусками мяса, наложить на нихъ масло вмѣстѣ съ сарделями, прибавить перцу, соли, муск. цвѣту и лим. соку, плотно накрыть блюдо и разогрѣвать изподволь. Щуку надобно чаще переворачивать, чтобъ она попѣла съ обѣихъ сторонъ. При подачѣ на столъ, голову кладутъ по срединѣ блюда и обкладываютъ лим. корками.

356.) Щука съ сарделями.

Приготовивъ щуку, посыпаютъ ее солью, поставить въ такомъ видѣ на два часа. Из-

рубить 3 или 4 луковицы съ 5 сарделями, стереть ложку масла съ лож. муки, положить въ кострюлю вмѣстѣ съ сырою рыбою, прибавить 1 кв. сливокъ, перцу, соли, муск. цвѣту, лимоннаго соку и столько воды, чтобы мясо было покрыто; все это размѣшивая, какъ можно чаще, варить до тѣхъ поръ, когда поспѣетъ совершенно.

357.) Жареная щука.

Приготовивъ какъ слѣдуетъ щуку, положить ее на блюдо и оставить на нѣсколько часовъ. Разбить потомъ яйцо, обмочить въ немъ щуку, обвалять въ тертомъ хлѣбѣ, къ которому подмѣшено нѣсколько муки, поджарить на сковородѣ ложку масла и жарить въ немъ щуку исподволь на угольномъ огнѣ. Выложить щуку на блюдо, облить соусомъ и подавать съ лимонами или огурцами.

358.) Щука жареная въ печи.

Взять большую щуку, обчистить, выпотрошить, натереть внутри солью, согнуть, и варить въ водѣ съ горстью соли и 4 тонко изр. луковицами. Когда остынетъ, положить на крѣпкое блюдо, приготовить тѣсто и 1 кв. сливокъ, 3 яйца, 4 рубл. сарделей, горсть тер. сыру; обложить щуку этою массою, прибавить еще нѣсколько масла и поставить жариться въ печь. Подавать съ соусомъ изъ сарделей.

359.) Щука жареная на рѣшеткѣ.

Приготовить щуку, отрѣзать у нея голову, разнять на спинѣ и выбрать всѣ кости, сдѣлать ножомъ зарубки на кожѣ, положить щуку въ смѣсь уксуса, перцу, соли, лимон. соку и прованскаго масла и оставить такъ на

2 часа. Послѣ того разогрѣть рѣшетку, обмазать щуку раст. масломъ, положить на рѣшетку и жарить. Въ смѣсь можно подбавлять сливокъ, муку, стер. съ кор. масломъ, нѣсколько лож. бульону, дать ей хорошенько прокипѣть и наливать на рыбу.

360.) Жареная шпигованная щука.

Приготовивъ и очистивъ щуку, отрѣзать голову и хвостъ и положить ихъ вмѣстѣ съ печенкою на 5 минутъ въ соленую воду; вынуть изъ спины боковыя ребра, снять со щуки кожу и нашпиговать мясо ветчиннымъ саломъ или сарделями; оставить лежать въ соленой водѣ на $\frac{1}{4}$ часа, дать высохнуть, положить съ нѣсколькими луковичами на сковороду, прибавить 1 кв. вина, 2 лавр. листа, кусокъ мяса и поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа, въ продолженіе котораго времени чаще поливать; выкладывать потомъ на блюдо, обли-

вать раковымъ масломъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, приставлять по прежнему хвостъ и голову, въ которую класть печенку. Къ соусу, оставшемуся на сковородѣ, подливаютъ нѣсколько сливокъ, даютъ прокипѣть, наливаютъ въ соусникъ и подаютъ къ щукѣ.

361.) Щука съ икрою.

Приготовивъ, очистивъ щуку, варить ее въ соленой водѣ съ нѣсколькими луковичами, класть на блюдо и оставлять на нѣсколько минутъ, чтобъ она остыла. Разжидить потомъ $\frac{1}{2}$ ф. икры, 2 лож. прованскаго масла, подлить лимон. соку, подсыпать перцу, облить щуку и подавать на столъ.

362.) Заливная щука.

Берутъ большую щуку, вымываютъ ее, разнимаютъ на части, вынимаютъ внутренность и ставятъ щуку на огонь съ холодною

водою, нѣсколькими луковицами и солью. Когда щука остынетъ, снимаютъ съ нея кожу, выбираютъ всѣ кости и разнимаютъ мясо на небольшіе кусочки. Варятъ потомъ въ бульонѣ телячьи ножки такъ, чтобъ студень сдѣлался густымъ, прибавляютъ нѣсколько рыбнаго отвара, квар. бѣлаго вина, перцу цѣльнаго, соку изъ 2 лимоновъ, даютъ прокипѣть, освѣтляютъ яичными бѣлками, кладутъ одну часть въ форму и даютъ остыть; накладываютъ лимонныя корки, зелень петрушки, сардели, круглые яичные желтки, наливаютъ по каплямъ жидкій студень, кладутъ слой мяса, опять обливаютъ студнемъ, и продолжаютъ это до тѣхъ поръ, когда форма наполнится. При подачѣ на столъ, студень выкладываютъ на блюдо и обкладываютъ лимонными кружочками.

363.) Распластать семгу.

При покупкѣ семги надобно смотрѣть на

то, чтобъ она была подъ жабрами краснаго цвѣта, ибо если она будетъ блѣдная или совершенно бѣлая, то это значитъ, рыба не свѣжа и слѣд. негодна къ употребленію. Когда хотятъ распластать ее, то сперва отрѣзаютъ голову, потомъ разнимаютъ рыбу вдоль боковъ, по обѣимъ сторонамъ задней части; вынимаютъ внутренность, не дотрогиваясь до желчи и отдѣляютъ обѣ половинки одну отъ другой. Рыбу обмазываютъ кровью для приданія ей краснаго цвѣта. Голову разрубаятъ пополамъ и прикладываютъ ко внутренностямъ вмѣстѣ съ хвостомъ и отрѣзанныхъ отъ боковъ рыбными перьями.

364.) Семга съ зеленымъ горошкомъ.

Среднюю часть семги кладутъ въ кастрюлю и варятъ съ солью и водою. Между тѣмъ размягчаютъ въ водѣ молодой горохъ, подкладываютъ лож. масла, стертаго съ му-

кою виѣстѣ съ перцемъ, солью, муск. цвѣтомъ и оставляютъ вариться до тѣхъ поръ, когда соусъ закипитъ. Семгу выкладываютъ потомъ на блюдо, оборачивая вверхъ той стороной, которая покрыта кожей, посыпаютъ листьями петрушки и подаютъ съ горохомъ, высыпаннымъ на другое блюдо.

365.) Семга подъ соусомъ.

Четвертую долю цѣлой семги разрѣзаютъ на двѣ части, толщиною въ палецъ и варятъ въ водѣ съ солью. Смѣшиваютъ масло съ мукою, разжижаютъ двумя лож. рыбнаго отвара прибавляютъ сливockъ, петрушки, перцу, соли, муск. цвѣту и лимонъ, разрѣзанный на ломтики; даютъ хорошенько прокипѣть; наконецъ выкладываютъ семгу на блюдо и обливаютъ соусомъ.

366.) Семга на другой манеръ.

Довольно большую часть семги разрѣзы-

ваютъ на два куска, толщиною въ 2 пальца, смѣшиваютъ въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ ф. масла съ мукою, прибавляютъ туда 1 кв. сливокъ, столько же бульону, горсть тертаго сыру, соли, перцу, шампиньоновъ, кладутъ наконецъ семгу и закрывъ кастрюлю, оставляютъ вариться изподволь.

367.) Семга жареная на рѣшеткѣ.

Растопить въ кастрюлѣ нѣсколько масла, подсыпать нѣсколько соли, обмакивать въ этомъ маслѣ ломтиками нарѣзанную семгу, и обжаривать съ обѣихъ сторонъ на рѣшеткѣ изподволь на угольномъ огнѣ. Прибавляютъ въ кастрюлю 1 лож. масла, съ мукою, 3 изр. сардели, нѣсколько луков., мелко изруб. чесноку, порею, перцу, соли съ мус. орѣху, 1 кв. бѣлаго вина, 1 лож. каперсовъ съ уксусомъ. Варятъ на сильномъ огнѣ и обливаютъ семгу этимъ соусомъ, когда еще соусъ горячій.

368.) Семга на другой манеръ.

Варятъ среднюю часть семги въ водѣ съ прибавкою горсти соли. Разрѣзаютъ потомъ потомъ часть длинную въ полпалца, варятъ въ водѣ, процѣживаютъ настой сквозь рѣшето, чтобъ стекла свѣжая вода и кладутъ опять въ кастрюлю, съ солью, листьями петрушки, перцемъ, масломъ, муск. цвѣтомъ, сливками и варятъ до тѣхъ поръ, когда сливки почти совсѣмъ уварятся. Потомъ кладутъ семгу на блюдо, обращая къ верху стороной, которая покрыта кожею и обливаютъ соусомъ.

369.) Семга подъ соусомъ.

Разрѣзаютъ четверть семги на 2 части, толщиной въ палецъ, обмакиваютъ въ раст. масло и жарятъ на рѣшеткѣ. Поджариваютъ нѣсколько муки въ маслѣ, разжижаютъ бульономъ, прибавляютъ стаканъ бѣл. вина, перцу,

соли, луковицъ съ гвоздикой, петрушки и лимон. соку изъ двухъ лимоновъ. Когда вскипитъ, кладутъ въ отваръ семгу и оставляютъ варить до тѣхъ поръ, какъ поспѣетъ.

370.) Фаршированная семга.

Съ куска семги снимаютъ кожу, разрѣзаютъ вдоль на ломтики, толщиной въ полпальца и шириною въ ладонь. Въ это время берутъ щуку или другую рыбу, вынимаютъ всѣ кости, рубятъ на части и толкутъ въ ступѣ, прибавляютъ сарделей, каперсовъ, чесноку, парею, зелени петрушки, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ кв. сливокъ, перцу, соли, терт. хлѣба и смѣшиваютъ все это хорошенько. Фаршъ этотъ намазываютъ на ломтики, свертываютъ ихъ, перевязываютъ нитками, укладываютъ въ кастрюлю одинъ подлѣ другаго, подбавляютъ масла, перцу, сливокъ, муск. цвѣту, каперсовъ, лим. соку, закрываютъ кост-

рюлю и оставляют вариться. При подачѣ на столъ, нитки развязываютъ.

371.) Жареная семга.

Заднюю часть семги посыпаютъ со всѣхъ сторонъ солью и жарятъ на сковородѣ въ маслѣ; наливаютъ потомъ 1 кв. сливокъ и держать на умѣренномъ угольномъ огнѣ. При подачѣ на столъ, семгу выкладываютъ на блюдо, выливаютъ соусъ въ соусницу и подаютъ съ лимонами или огурцами.

372.) Семга въ сдобномъ тѣстѣ.

Берутъ среднюю часть семги, разрѣзаютъ на тонкіе ломтики, нашпиговываютъ ветчин. саломъ и сарделями, и кладутъ на нѣсколько часовъ въ уксусъ вмѣстѣ съ перцемъ, солью, 2 гвоздиками и лавр. листьями. Укладываютъ потомъ и дно формы ломтиками ветчиннаго

сала, кладутъ на него раковые хвостики и сморчки, дѣлаютъ изъ щуки или другой рыбы фаршъ, показанный въ N 11, намазываютъ его на рыбу слоемъ въ палецъ толщиною и прибавляютъ 2 лож. ракового масла; послѣ того замѣшиваютъ сдобное тѣсто, раскатываютъ его толщиною въ палецъ, вырѣзываютъ верхушку, смотря по величинѣ формы, покрываютъ послѣднюю этимъ тѣстомъ, которое обливаютъ взбитыми яйцами и пекутъ въ печи, не очень жарко натоленной. Подаютъ съ соусомъ изъ сарделей.

373.) Маринированная семга.

Семгу варятъ въ водѣ съ солью и снимаютъ пѣну; укладываютъ дно глазированной горшка гвоздикой, лавровымъ листомъ, зернистымъ перцемъ, кореньями, посыпаютъ солью, кладутъ остывшую семгу, насыпаютъ на нее перецъ, коренья, лавр. листья и наливаютъ столько кипяченнаго и остывшаго

уксуса, чтобъ рыба была имъ покрыта. После того закрываютъ горшокъ и ставятъ его въ холодное мѣсто. Семгу держатъ такимъ образомъ нѣсколько недѣль и подаютъ холодную съ уксусомъ.

374.) Карпы съ краснымъ виномъ.

Взять карповъ, очистить, выпотрошить, разрѣзать на куски, посыпать солью и оставить лежать въ ней нѣсколько часовъ; потомъ поджарить въ кострюлѣ нѣсколько муки съ масломъ, разжидить бульономъ, прибавить 3 тертыя луковицы, перцу, соли, гвоздики, нѣсколько сахара, 1 кв. красного вина и лимон. соку, положить рыбу, вынутую изъ соли, высушенную въ салфеткѣ, закрыть кострюлю и поставить вариться.

375.) Карпы на польскій манеръ.

Очистивъ и выпотрошивъ рыбу, разрѣ-

заютъ ее на части и солятъ. Потомъ кладутъ въ кострюлю, подливаютъ 1 кв. пива, $\frac{1}{2}$ кв. красного вина, стаканъ водки, кладутъ луковицу съ гвоздикой и лимон. коркой, ставятъ на огонь въ закрытой кострюлѣ и варятъ. Когда рыба поспѣетъ, выкладываютъ ее на блюдо, прибавляютъ въ отваръ 4 сардели, 2 лож. мелко изруб. канерсовъ, нѣсколько муки, стертой съ масломъ, чесноку, варенаго въ маслѣ и лимон. соку, смѣшиваютъ хорошенько, кипятятъ и обливаютъ этимъ горячимъ соусомъ рыбу.

376.) Карпы подъ соусомъ изъ бишева.

Приготовивъ карпа надлежащимъ образомъ, разрѣзать его на куски и посолить. Разварить потомъ нѣсколько луковицъ въ маслѣ, обсушить рыбу, положить въ кострюлю, налить столько бишеву, чтобъ рыба была покрыта имъ, подсыпать соли и варить на силь-

номъ огня. Послѣ того распускать въ другой кастрюлѣ масло, примѣшивать къ нему лож. муки, подливать рыбный отваръ, дать хорошенько прокипѣть и обливать этимъ соусомъ рыбу.

377.) Карпы на Еврейскій манеръ.

Взять карпа, очистить, распластать, вымыть, разрѣзать на куски, положить на блюдо, облить уксусомъ и прибавить соли, перцу и кореньевъ. Растопить въ кастрюлѣ кусокъ масла, подлить 1 кв. пива, положить рыбу съ уксусомъ и терт. хлѣбомъ, накрыть блюдо и поставить въ печь. Наконецъ подложить коринки, лимонной корки и прокипятить.

378.) Карпы на другой манеръ.

Собрать кровь изъ карпа и перемѣшать

ее съ уксусомъ. Разрѣзать карпа на части, положить въ кастрюлю съ перцемъ, солью, лавров. листьями, гвоздикой, ложкою масла, горстью терт. хлѣба, 2 растер. луковичами, подлить чашку уксусу, квар. красного вина съ сахаромъ; покрыть кастрюлю и варить. Когда рыба поспѣетъ, выложить ее на блюдо, подлить въ соусъ кровь, дать ему вскипѣть и обливать имъ рыбу.

379.) Печеные карпы.

Приготовивъ карповъ, разрѣзать на куски и посыпать солью; оставить въ такомъ видѣ на 1 часъ, обмакивать потомъ въ яйца, обвалять въ терт. хлѣбѣ съ мукою и испечь въ маслѣ или въ салѣ. Поджарить пѣсколько муки съ лож. масла, подлить бульону, прибавить 2 лавр. листа, перцу, соли, 2 тонко изрѣз. луковичы, 3 изруб. сардели, лимон. соку и уварить все хорошенько; наконецъ подложить еще немного каперсовъ, выложить

печеную рыбу на блюдо и облить приготовленным соусомъ.

380.) Шпигованные карпы.

Приготовивъ карпа, нашпиговать его тонкимъ шпикомъ, поджарить въ кострюлѣ лож. масла; положить въ него рыбу и подогрѣть съ обѣихъ сторонъ; прибавить потомъ 1 кв. бульону, 1 кв. бѣлаго вина, перцу, соли, 2 лавр. листа, гвоздики, 3 терт. луковицы, горсть шампиньоновъ и лим. соку. Когда рыба поспѣетъ, подкладываютъ къ ней свѣжихъ устрицъ или каперсовъ, разогрѣваютъ ихъ исподволь и подаютъ на столъ горячаго карпа.

381.) Разварные карпы.

Дѣлаютъ фаршъ изъ щуки или изъ другой рыбы, берутъ для того вынутыя изъ карпа молоки, рубятъ его вмѣстѣ съ шам-

пиньонами на мелкія части, подмѣшиваютъ 2 яйца, хлѣба напитаннаго молокомъ, перцу, соли, муск. орѣха и 1 лож. растопленнаго масла. Послѣ того очищаютъ карпа, потрошатъ его, промываютъ и начиняютъ этимъ фаршемъ; варятъ въ плоской кострюлѣ, съ бѣлымъ виномъ, перцемъ, солью, гвоздикой, лавр. листьями, 1 лож. масла и 3 мелко изрѣз. луковицами. Кладутъ въ кострюлю горсть шампиньоновъ, сморчки, молоки изъ карпа, вареные раковые хвостики, развариваютъ въ маслѣ, подсыпаютъ немного муки, и разжижаютъ отваръ, въ которомъ варилась рыба. Когда соусъ вскипитъ, вынимаютъ рыбу на блюдо и обливаютъ ее этимъ соусомъ.

382.) Аландскіе или Двинскіе карпы.

Разрѣзываютъ у нихъ брюхо и осторожно потрошатъ, чтобы не потревожить желчи;

разрѣзають на куски, кладутъ въ кострюлю, такъ, чтобъ голова приходилась къ низу и примѣшиваютъ 4 луковицы, разрѣзанныя на ломтики, перцу, соли, лавр. листьямъ, кореньевъ, кв. пива и столько воды, чтобъ рыба была покрыта ею. Варить въ закрытой кострюлѣ рыбу до тѣхъ поръ, когда соусъмъ поспѣетъ и выкладываютъ ее на блюдо, обращая чешуйчатой стороной къ верху; кладутъ въ соусъ нѣсколько муки, стертой съ масломъ, кипятятъ и обливаютъ соусомъ этимъ рыбу; въ это время поджариваютъ $\frac{1}{2}$ ф. муки, подмѣшиваютъ въ нее 3 горсти хрѣна, даютъ прокипеть и подаютъ въ соусникѣ къ рыбѣ.

383.) Угри.

Взявъ угря, натирать его солью до тѣхъ поръ, когда появится пѣна и слезетъ вся нечистота; потомъ обтереть его чистою тряпкою, распластать, выпотрошить, разрѣзать

на куски, положить въ кострюлю, варить въ соленой водѣ съ луковицами, зернистымъ перцемъ, лавр. листьями, выкладывать на блюдо и подавать съ лимоннымъ сокомъ или укеусомъ.

384.) Угри съ виномъ.

Съ большого угря снять кожу, выпотрошить его, разрѣзать на куски, посыпать солью и оставить въ такомъ видѣ на часъ; потомъ обсушить каждый кусокъ, положить въ кострюлю съ перцемъ, кореньями, гвоздикой, 3 раст. луковицами, лим. корками, сокомъ изъ 1 лимона, лож. масла, смѣшаннаго съ мукой и налить столько вина, чтобъ оно стояло на поверхности рыбы. Все это варить до тѣхъ поръ, когда угри совершенно поспѣютъ и тотчасъ же подавать на столъ.

385.) Угри подъ краснымъ соусомъ.

Натеревъ угря солью, выпотрошивъ и

разрѣзавъ на куски, варятъ его въ соленой водѣ съ перцемъ, кореньями, лавр. листомъ и снимаютъ пѣну. Поджариваютъ нѣсколько муки въ маслѣ, прибавляютъ тонко пзр. чесночныя луковицы, 2 лож. каперсовъ, лим. соку, уксусу, даютъ хорошенько прокипѣть, кладутъ въ соусъ куски рыбы и подаютъ ихъ горячіе.

386.) Печеные угри.

Очистивъ, разрѣзавъ на части, и сваривъ угря, даютъ ему остыть, обмакиваютъ въ яйца, посыпаютъ тертымъ хлѣбомъ, смѣшаннымъ съ мукою, обжариваютъ въ маслѣ и обложивъ лимонами, подаютъ на столъ.

387.) Угри приготовленные въ печи.

Снимаютъ съ угря кожу, потрошатъ его, оставляютъ его на цѣлый часъ въ крѣпкомъ

уксусѣ, даютъ высохнуть, посыпаютъ солью и укладываютъ вокругъ на блюдѣ. Между тѣмъ смѣшиваютъ 2 лож. муки съ кускомъ масла, подливаютъ $\frac{1}{2}$ кв. бульону, прибавляютъ 3 раст. луковицы, 3 яичныхъ желтка, и мѣшаютъ на огнѣ до тѣхъ поръ, когда вся масса загустѣетъ; накладываютъ эту массу на угря, посыпаютъ мелко раст. хлѣбомъ, смѣшаннымъ съ сыромъ, ставятъ въ печь, поливаютъ раст. масломъ и оставляютъ въ печи на одинъ часъ. Подаютъ съ соусомъ изъ сарделей.

388.) Угри варенные въ пивѣ.

Снимаютъ кожу, потрошатъ и разрѣзаютъ на части; кладутъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ лукомъ, перцемъ, солью, кореньями, лавр. листомъ; и наливаютъ столько пива, чтобъ оно покрывало рыбу, закрываютъ кастрюлю и варятъ на скоромъ огнѣ, снимая въ то же

время пѣну. Когда угорь поспѣетъ, выкладываютъ на блюдо, кладутъ въ соусъ 1 лож. масла, стертаго съ мукой, даютъ прокипѣть и обливаютъ этимъ соусомъ рыбу.

389.) Руладъ изъ угрей.

Снять кожу, отрѣзать голову и жабры, разнять вдоль по спинѣ, вынуть внутренность, вырѣзать заднюю часть, обмывать и посыпать солью. Изрубить на мелко горсть чеснока, 3 лож. каперсовъ, 3 сардели, яйца, сваренныхъ въ крутую, бѣлокъ и желтокъ отдѣльно. Положить на это разрѣзаннаго на части угря, посыпать перцемъ и мускатн. орѣхомъ, скатать все это, обвить нитками, положить въ кастрюлю, съ зерн. перцемъ, солью, луковицами, лавр. листомъ, съ водою въ такомъ количествѣ, чтобъ она стояла на поверхности и все это варить исподволь въ продолженіи часа. Развязать потомъ нитки, положить рыбу въ глубокую посуду, процѣ-

дить на нее отваръ сквозь сито и дать рыбѣ остынуть. При подачѣ на столъ, вынимать изъ студня, разрѣзывать на кружки, не очень тонкіе и подавать съ уксусомъ.

390.) Залевные угри.

Натереть солью, выпотрошить, разрѣзать на 2 части; положить въ кастрюлю съ горстью соли, перцемъ, лавр. листьями, муск. цвѣтомъ, лим. корками, 2 луковицами съ гвоздикой, и налить столько уксуса, чтобъ покрыть имъ рыбу. Варить въ кастрюлѣ не давая ей слишкомъ развариваться, перекладывать въ горшокъ и обливать этимъ отваромъ. Когда рыба остынетъ и студень загустѣетъ, обвязываютъ горшокъ бумагою и сохраняютъ въ холодномъ мѣстѣ.

391. Окунь подъ соусомъ.

Очистить 8 или 10 окуней средней величины; осторожно вынуть челюсти и кишки;

сдѣлать на кожѣ зарубки и вложить жабры, въ ротъ. Когда окуни велики, разнимаютъ ихъ пополамъ и посыпаютъ солью. Разрѣзаютъ на куски 3 луковицы, варятъ ихъ въ водѣ съ петрушкой и терт. хлѣбомъ, прибавляютъ лож. масла, 1 кв. сливокъ, перцу, соли и соленыхъ окуней, которыхъ варятъ въ этомъ отварѣ до тѣхъ поръ, когда выпадутъ у нихъ изъ головы глаза. До подачи на столъ, можно подсыпать полную тарелку варенаго картофеля.

392.) Окунь съ сыромъ.

Очистивъ и разрѣзавъ окуней, кладутъ ихъ въ кастрюлю съ лож. масла, прибавляютъ муки, 1 кв. сливокъ, 3 раст. луковицы, кв. воды, каперсовъ нѣсколько ложекъ, лимон. соку, соли, муск. орѣховъ и горсть нат. сыру. Потомъ закрываютъ кастрюлю, даютъ окунямъ свариться и подаютъ на столъ.

393.) Окунь съ бульономъ.

Приготовить окуней, положить въ кастрюлю съ горстью тертаго хлѣба, ложкою масла, зеленою петрушкой, перцемъ, солью, подлить лимоннаго соку и столько бульону, чтобъ покрыть имъ рыбу. Варить и подавать на столъ.

394.) Окунь съ растопленнымъ масломъ.

Очистивъ и выпотрошивъ окуней, варятъ ихъ въ соленой водѣ съ луковицами и зеленою петрушкой, кладутъ на блюдо и опрыскиваютъ крѣпкимъ уксусомъ. Развариваютъ между тѣмъ 3 луковицы въ $\frac{1}{4}$ ф. коровьяго масла и поливаютъ этимъ рыбу.

395.) Окунь подъ хрѣномъ.

Очистить, выпотрошить, сварить въ со-

леной водѣ съ луковицами. Налить въ кострюлю 2 лож. рыбнаго отвара, подмѣшать только перцу и лож. масла, поставить вариться и загустить 4-мя взбитыми яичными желтками; держать на умеренномъ огнѣ, но недолго, чтобъ желтки не свернулись; вынимать рыбу на блюдо, обкладывать тертымъ хрѣномъ и обливать соусомъ.

396.) Окунь съ желтымъ соусомъ.

Сварить рыбу въ соленой водѣ, дѣлаютъ соусъ изъ $\frac{1}{4}$ ф. масла, муки, 1 кв. бульона вина, 1 кв. воды, соку изъ двухъ лимоновъ и сахару, даютъ прокипѣть, подмѣшиваютъ 4 взбитыхъ яйца и поливаютъ горячій на рыбу.

397.) Окунь съ сахарною рѣпою.

Приготавливаются также, какъ щуки.

398.) Окунь на другой манеръ.

Очистивъ и выпотрошивъ окуней, обмакиваютъ ихъ въ масло, кладутъ на рѣшетку на уголья, оборачиваютъ ихъ и когда поспѣютъ въ половину, берутъ съ рѣшетки и снимаютъ кожу. Подливаютъ въ кострюлю 1 кв. красн. вина, 1 кв. бульона, прибавляютъ луковицы съ гвоздикой, петрушку, 2 лавр. листа, перцу, соли, муск. орѣха, немного муки, поджареной съ масломъ, кладутъ окуней одинъ возлѣ другаго, закрываютъ кострюлю и варятъ на умѣренномъ огнѣ.

399.) Окунь со овсяною кашей.

Очистить и сварить окуней въ соленой водѣ съ мелко изрѣз. луковицами. Въ то же время сварить густо въ водѣ овсяную кашу, протереть ее сквозь сито; прибавить

2 лож. масла и соли, прокипятить, переложить рыбу на блюдо и облить этимъ соусомъ.

400.) Печеные окуни.

Взявъ крупныхъ окуней, вычищенныхъ, разнять на спинѣ и слегка варить въ соленой водѣ. Прибавить въ кастрюлю ложку масла, 4 изрубл. сардели, горсть терт. сыру, лим. соку, 1 кв. сливокъ съ 3 взбитыми яйцами, и размѣшивать все это на огнѣ, дабы масса загустѣла. Кладутъ окуней въ неглубокое блюдо или форму, положить на нихъ нѣсколько масла и держать въ печи около получаса, чтобъ рыба зарумянилась. Подаютъ съ лимоннымъ сокомъ.

401.) Окунь на другой манеръ.

Приготовить окуней, посыпать ихъ солью, оставить лежать на одинъ часъ, обмакивать

въ яйца, обсыпать тертымъ хлѣбомъ смѣшаннымъ съ мукою, перцемъ и солью, и жарить на сковородѣ въ маслѣ или салѣ. Приготовить соусъ, точно такой же, какъ для окуней, которыхъ жарятъ на рѣшеткѣ или просто облить только поджареннымъ масломъ.

402.) Окунь жареный на сковородѣ.

Приготовить окуней, положить въ кастрюлю лож. масла зелени петрушки, нѣсколько чесноку, прокипятить нѣсколько, опустить туда окуней и оставить лежать на одинъ часъ. Потомъ, вынувъ ихъ, обкатать въ тер. хлѣбѣ и жарить на рѣшеткѣ, поливая масломъ. Къ оставшемуся маслу прибавляютъ немного муки, 1 кв. сливокъ и лим. соку, даютъ прокипѣть и обливаютъ этимъ соусомъ обжаренныхъ окуней.

403.) Еще окуни.

Вычищают окуней, вынимают внутренность под жабрами, такъ чтобъ молоки или икра оставалась, и посыпаютъ солью. Варятъ въ водѣ 3 луковицы и 2 корня петрушки, прибавляютъ ложку масла, нѣсколько муки, зелени петрушки, перцу, кореньевъ, муск. орѣха, опускаютъ туда окуней и оставляютъ ихъ вариться въ этомъ соусѣ. Наконецъ выкладываютъ рыбу на блюдо, поливаютъ ее этимъ соусомъ, а края блюда обкладываютъ варенымъ картофелемъ.

404.) Ерши.

Очистить и выбрать также какъ окуней. Равнымъ образомъ, какъ и всякую другую рыбу, можно обмакивать ихъ въ яйца, посыпать мукою, терт. хлѣбомъ и печь въ маслѣ.

405.) Караси..

Очистить, выбрать и, если велики, разрѣзать на 2 или на 3 части. Смѣшать въ кастрюлѣ нѣсколько муки съ масломъ, прибавить $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, горсть чеснока, 2 терт. луковицы, перцу, соли, мускатнаго цвѣту, опустить рыбу, закрыть кастрюлю и поставить вариться.

406.) Караси на другой манеръ.

Приготовить по обыкновенію. Разрѣзать 2 корня петрушки и варить съ горстью зелени петрушки въ водѣ; прибавлять туда горсть терт. хлѣба, лож. масла, 3 терт. луковицы, перцу, соли, муск. орѣха, опускать карасей и варить на скоромъ огнѣ.

407.) Караси съ уксусомъ.

Очистить, выбрать, разрѣзать на 2 или

на 3 части и варить въ водѣ съ солью. Варить потомъ $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, лож. масла, горсть терт. хлѣба, перецъ, соль, мускат. цвѣтъ и горсть укропу, очищеннаго отъ стеблей и мелко искрошеннаго, вынимать рыбу изъ воды, выкладывать на блюдо и обливать соусомъ.

408.) Печеные караси.

Очистить, выбрать, посыпать солью, обсушить, обмакнуть въ яйца, обвалить въ мукѣ, смѣшанной съ терт. хлѣбомъ и печь въ маслѣ. Въ масло, въ которомъ пеклась рыба, подлить сливокъ съ лим. сокомъ и подавать къ рыбѣ въ соусникѣ.

409.) Караси подъ кислымъ соусомъ.

Приготовить карасей, какъ показано и варить въ соленой водѣ. Кипятить въ кост-

рюлѣ 1 кв. виннаго уксуса, $\frac{1}{2}$ кв. воды съ сахаромъ, взбить 4 яичныхъ желтка съ мукою и прибавить въ уксусъ съ лож. поджаренаго масла. Выложить карасей на блюдо и обливать соусомъ.

410.) Лини подъ соусомъ.

Линей, также какъ и угрей, надобно натирать солью, чтобъ съ кожи ихъ слезла вся слизь: потомъ распластывать ихъ, потрошить, разрѣзать на куски, обтирать чистой тряпкою, класть въ кострюлю, прибавлять горсть тертаго хлѣба, ложку масла, 2 терт. луковицы, $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, тертаго сыру, перцу, соли, муск. орѣха, нѣсколько воды, закрывать потомъ кострюлю и ставить вариться.

411.) Лини на другой манеръ.

Положить въ кострюлю хорошій кусокъ масла, горсть шампиньоновъ, тонко нарѣз.

луковицъ и разваривать въ маслѣ, опустить потомъ линей, очищенныхъ и предваритель-но посыпанныхъ солью, прибавить муск. цвѣту, гвоздики, перцу, лим. корокъ, об-лить все это горячимъ бѣлымъ виномъ и оставить рыбу вариться. Взбить 3 желтка съ мукою, разжидить холоднымъ виномъ, под-лить въ соусъ и продолжать варить.

442.) Лини съ пивомъ.

Натеревъ линей солью и хорошенъко вы-чистивъ, разрѣзать на куски, положить въ кострюлю съ солью, лавров. листомъ, пер-цемъ, кореньями, лимон. корками, 1 ложкою масла и налить столько пива, чтобъ покрыть имъ рыбу; закрыть кострюлю и оставить въ ней увариться. Наконецъ прибавить $\frac{1}{2}$ лож-ки карт. муки, сахару, прокипятить и пода-вать на столъ.

443.) Лини съ укропомъ.

Натеревъ линей солью, выпотрошить, про-мыть нѣсколько разъ, разрѣзать на куски, варить въ водѣ и готовить соусъ слѣд. рода: сварить $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ съ горстью укропа и кускомъ масла, взбить 3 яичныхъ желтка, съ солью и съ мукою, разжидить холодными сливками и подлить въ соусъ вмѣстѣ съ перцемъ и муск. цвѣтомъ; про-кипятить все это хорошенъко, выложить ры-бу на блюдо и облить соусомъ.

444.) Налимы.

Налимы должны быть живые; ихъ посы-паютъ солью и убиваютъ такъ, чтобъ вышла печенка; потомъ промываютъ, потрошатъ, отсѣкаютъ голову, кладутъ вмѣстѣ съ пе-ченкою въ кострюлю, прибавляютъ тертаго хлѣба, масла, 4 тертыхъ луковицы, 2 кор. петрушки, зелени петрушки, перцу, соли,

уксусу, воды, которая должна стоять на поверхности и варят на яркомъ огнѣ до тѣхъ поръ, когда рыба поспѣетъ. Печенку вынимаютъ прежде, ибо въ противномъ случаѣ она можетъ сдѣлаться жестокою. При подачѣ на столъ, ее разрѣзываютъ на ломтики и обкладываютъ ею рыбу. Голову не подаютъ.

415.) Налимы на другой манеръ.

Вынимаютъ изъ налимовъ внутренности, берутъ печенку и варятъ ее въ соленой водѣ вмѣстѣ съ рыбою, луковичами и лавр. лист., приготавливаютъ изъ петрушки соусъ слѣд. образомъ: смѣшиваютъ немного муки съ лож. масла, прибавляютъ горсть мелко изрубл. зелени петрушки, 3 луковичы или чесноковинки, разжижаютъ рыбнымъ отваромъ, прибавляютъ еще нѣсколько перцу и соли, кипятятъ и обливаютъ этимъ соусомъ вареную рыбу.

416.) Леши подъ соусомъ.

Распластать живаго леща, вынуть осторожно желчь, разрѣзать его на куски, посыпать солью и положить на 2 часа, потомъ опустить въ кастрюлю, прибавить 4 мелко изрубан. луковичы, лавр. листьевъ, перцу, соли, масла, поджареной муки, 1 кв. пива и $\frac{1}{2}$ шт. воды. Закрывать кастрюлю и варить до тѣхъ поръ, какъ рыба поспѣетъ. При подачѣ на столъ, рыбу кладутъ чешуйчатой стороной къ верху, обливаютъ соусомъ и подкладываютъ хрѣнъ.

417.) Леши подъ хрѣномъ.

Варятъ заранее подготовленныхъ лещей въ соленой водѣ, съ 5 луков. разр. на кружечки, перцемъ, лавр. листьями и кореньями. Потомъ натираютъ хрѣнъ, прибавляютъ уксусу, сливокъ и сахару, промѣшиваютъ и подаютъ къ рыбѣ.

418.) Леши на другой манеръ

Разрѣзавъ и посоливъ леща, положить ея въ кострюлю съ 4 терт. луковцами, горстью зелени петрушки, горстью чесноку прибавить туда $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, масла, перцу, соли и мускатн. орѣха. Когда рыба почти поспѣетъ, подмѣшиваютъ еще столовую ложку муки, стертой съ масломъ и даютъ совсѣмъ увариться.

419.) Леши на Польскій манеръ

Выпотрошить, разрѣзать, положить въ кострюлю съ пряниками, лож. масла, 5 раст. луковцами, перцемъ, солью, кореньями, лимон. сокомъ, кварт. красн. вина и $\frac{1}{2}$ шт. воды. Закрѣпить кострюлю, чаще болтать, выкладывать рыбу на блюдо, обливать соусомъ и прибавлять хрѣну. Вмѣсто пряниковъ можно брать черный хлѣбъ.

420.) Судаки.

Судака вычистить, выпотрошить, разрѣзать на куски, варить въ соленой водѣ съ нѣсколькими луковцами, наливать въ кострюлю $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, прибавлять 1 ложку масла, перцу, соли, муки, 2 ложки горчицы, приготовленной въ уксусѣ и кипятить, но недолго, въ противномъ случаѣ горчица потеряетъ свою крѣпость. Сварить въ крутую 6 яицъ, изрубить ихъ, когда остынутъ и подсыпать въ соусъ. Выкладывать рыбу на блюдо, подсыпать зеленью петрушки и обливать этимъ соусомъ.

421.) Судакъ на другой манеръ.

Вычистить, разрѣзать, сварить въ соленой водѣ съ луковцами. Поджарить нѣсколько муки въ ложкѣ масла, разжидить водой, прибавить 2 мелко изруб. луковцы, сливки,

лим. соку, перцу, соли, муск. орѣха, ложку каперсовъ, прокипятить, положить рыбу на блюдо и облить соусомъ.

422.) Шингованный судакъ.

Вычистить, разрѣзать, сварить въ соленой водѣ; нарѣзать небольшими ломтиками, обжарить въ кострюлѣ, снять жиръ, подлить воды; прибавить горсть терт. хлѣба, 3 тер. луковицы, ложку масла, коринки, уксуу, сахару, перцу, соли, муск. цвѣту; прокипятить, выложить судака на блюдо и облить соусомъ.

423.) Судакъ на винѣ.

Очистить, разрѣзать и уварить до половины въ соленой водѣ; положить на блюдо съ горстью тер. пеклеваннаго хлѣба, лож. масла, 2 рубл. сарделями, лож. каперсовъ, перцемъ, муск. цвѣтомъ, подлить кв. крас.

вина, лимон. соку, 2 лож. рыбнаго отвара и варить исподволь на угляхъ, пока все поспѣетъ.

424.) Печеный судакъ.

Приготовивъ судака, какъ слѣдуетъ, посыпать его солью, поставить въ такомъ видѣ на одинъ часъ; потомъ обсушить его, обмакивать въ яйца, валять въ тер. хлѣбѣ, смѣшанномъ съ мукою и пареемъ, и обжаривать на сковородѣ въ маслѣ. Подавать съ поджаренымъ масломъ и огурцами или какимъ либо другимъ салатомъ.

425.) Голавли.

Ихъ надобно только выпотрошить, потомъ разрѣзать на куски, положить въ кострюлю съ 4 тер. луковцами, лож. масла, горстью тер. хлѣба, перцемъ, солью, муск. орѣхомъ, подлить $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, закрыть кострюлю, дать увариться и налить лим. соку.

426.) Головли на другой манеръ.

Очистить, выпотрошить, и если велики, разрѣзать пополамъ, смѣшать въ кострюлѣ нѣсколько муки съ лож. масла, подлить кв. сливокъ, прибавить горсть чесноку съ зеленью петрушки, 3 терт. луковицы, перцу, соли, муск. орѣха, а также и рыбу, подлить воды, закрыть кострюлю и варить. Рыбу выложить потомъ на блюдо, облить соусомъ и обложить варенымъ картофелемъ.

427.) Корюшка съ горчичнымъ соусомъ.

Взявъ крупную корюшку, выпотрошить подъ жабрами, но такъ, чтобъ молоки и икра оставались внутри, вымыть, положить въ кострюлю съ цѣлыми луковицами, корками отъ чернаго хлѣба, 2 горс. соли и варить въ водѣ. Бросить туда нѣсколько рас-

каленныхъ угольевъ, которые должны тамъ потухнуть и отнять отъ рыбы крѣпкій запахъ. Вскипятить кв. сливокъ съ лож. масла, прибавить полчашки приготовленной горчицы и слегка прокипятить. Выложить рыбу на блюдо и облить соусомъ.

428.) Корюшка съ Русскимъ соусомъ.

Очистивъ корюшку, сварить въ соленой водѣ съ луковицами и чернымъ хлѣбомъ; натереть хрѣну, 3 большихъ яблока, смѣшать съ сахаромъ и уксусомъ подавать въ соусникѣ къ рыбѣ.

429.) Печеная корюшка.

Очистивъ надлежащимъ образомъ, кладутъ корюшку на одинъ часъ въ уксусъ съ солью, перцемъ, небольшими луковицами, лавров. листьями; обтираютъ чистою тряпкою, обва-

ливаютъ въ яйцахъ, посыпаютъ терт. хлѣбомъ съ мукою и пекутъ въ жарко натопленной печи.—Подаютъ съ лимон. сокомъ.

430.) Ряпушка.

Оттаиваютъ мерзлую ряпушку въ холодной водѣ и промываютъ въ горячей; варятъ потомъ горсть терт. пеклеваннаго хлѣба съ 4 мелко изрѣз. луковцами, лож. масла и штофомъ воды; даютъ вскипѣть, опускаютъ туда рыбу, подмѣшиваютъ перцу, соли, подливаютъ нѣсколько уксусу и кипятятъ слегка, чтобъ рыба не очень разварилась.

431.) Печеная ряпушка.

Кладутъ также въ холодную воду и промываютъ горячею; сливаютъ потомъ воду и кладутъ рыбу на сухую салфетку, чтобъ жидкость вбиралась въ послѣднюю. Приготавливаютъ послѣ того жидкое тѣсто изъ 2

яицъ, сливокъ, пива, перцу, соли, муки и кладутъ туда рыбу. Варятъ между тѣмъ въ кастрюлѣ масло, вынимаютъ рыбу ложкою изъ тѣста и пекутъ въ маслѣ. Подаютъ горячую съ лим. сокомъ.

432.) Промывать и приготовить треску.

Отрѣзать жабры, облить треску водою и колотить, чтобъ сдѣлалась мягкой; приготовить крѣпкій березовый щелокъ; дать ему остыть и положить въ него треску на полсутки. — Переложить потомъ въ холодную рѣчную воду, оставить въ ней на 3 или на 4 дня, перемѣняя ежедневно воду дважды. Промывъ такимъ образомъ треску, разрѣзать ее на пласты, свернуть ихъ кожистою стороною наружу, перевязать каждый пластъ нитками, поставить съ холодною водою на огонь и дать вскипѣть. Приготовить соусъ изъ кв. сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла, соли, тол-

ченаго инбирю и уварить до густоты. Переложить треску осторожно на блюдо, развязать нитки, обложить края вареным облупленным картофелемъ, посыпать все это инбиремъ и облить вокругъ соусомъ.

433.) Треска съ сарделями.

Варить промытую треску въ соленой водѣ; разогрѣть между тѣмъ кусокъ масла, обжарить въ немъ горсть терт. хлѣба и прибавить 8 мелко изруб. сарделей, 2 лож. каперсовъ и зелени петрушки. Обмазать блюдо или форму масломъ, раздѣлить треску на кусочки, положить слой рыбы на блюдо, на него сарделей, облить сливками, положить опять слой трески и продолжать это до тѣхъ поръ, когда блюдо или форма наполнится, посыпать все это тертымъ хлѣбомъ, положить нѣсколько кусочковъ масла и обжарить сверху и снизу на угольномъ огнѣ.

434.) Треска на Французскій манеръ.

Треску вымыть и разрѣзать на куски. Растопить въ кострюлѣ ложку масла, прибавить туда 2 лож. прованскаго масла, 3 мелко изр. луковицы, 2 рубл. сардели, горсть зелени петрушки, прокипятить опустить наконецъ треску съ лимоннымъ сокомъ, инбиремъ мускатнымъ цвѣтомъ и кипятить до тѣхъ поръ, когда треска поспѣетъ.

435.) Свѣжая плоскушка.

Выпотрошить плоскушекъ подъ жабрами, вымыть и варить въ соленой водѣ. Положить въ кострюлю столовую ложку муки, смѣшать съ рыбнымъ отваромъ, прибавить рубл. парею, 2 лож. масла, перцу, муск. орѣху, уксусу, сахару, и, спустя немного, 4 желтка, которые надобно напередъ хорошенько взбить; — продолжать варить, выкладывая рыбу на блюдо и выливаютъ соусъ въ соусникъ.

436.) Плоскушки подь соу сомъ.

Приготовить, какъ показано выше, положить въ кострюлю съ 3 терт. луковицами горстью рубл. парея, мукою, стертой съ масломъ, перцемъ, солью, подлить $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, лимон. соку, накрыть кострюлю и варить, но не слишкомъ долго, ибо плоскушки поспѣваютъ очень скоро.

437.) Печеные плоскушки.

Выпотрошить свѣжихъ плоскушекъ подъ жабрами, вымыть, снять съ обѣихъ сторонъ кожу, посыпать солью, обвалить въ яйцахъ и въ мукѣ съ терт. хлѣбомъ и печь въ горячемъ маслѣ.

438.) Вареная камбала.

Взявъ камбалы, отсѣчь голову, снять черную кожу, вынуть внутренность и посыпать

рыбу солью; опустить потомъ въ яйца, посыпать мукою и жарить на рѣшеткѣ, только не совсѣмъ. Въ это же время варить въ кострюлѣ съ водою 3 луковицы, разр. на кружки и 2 корня петрушки, прибавлять немного муки, стертой съ лож. масла, также перцу, соли, муск. орѣха, $\frac{1}{2}$ кв. красн. вина, лим. соку, и класть наконецъ рыбу; накрывать кострюлю и продолжать варить до тѣхъ поръ, когда поспѣетъ.

439.) Вареная осетрина.

Очистивъ ее на чисто щеткой и промывъ нѣсколько разъ въ холодной водѣ, разрѣзая на куски и варя ихъ довольно долго въ соленой водѣ, снимая прилежно пѣну; потомъ выкладываютъ на блюдо, посыпаютъ рублеными яйцами, сваренными въ крутую, даютъ зелени петрушки упрѣть въ поджареномъ маслѣ и обливаютъ рыбу.

440.) Заливная осетрина.

Обмываютъ въ холодной водѣ хорошій кусокъ осетрины и ставятъ на огонь съ кореньями, перцемъ, 4 цѣлыми луковицами и потребнымъ количествомъ соли; снимаютъ пѣну; когда же рыба уварится, выкладываютъ ее на блюдо. Берутъ потомъ отваръ, сцѣживаютъ его немного, прибавляютъ кипящей воды, чтобы студень былъ не очень солонъ, кипятятъ снова съ 4 взбитыми яичными желтками и выливаютъ сквозь полотно рыбу.

441.) Треска на другой манеръ.

Очистить, выпотрошить, снять черную кожу, разрѣзать на круглые куски и варить четверть часа въ холодной водѣ съ горстью соли. Прибавлять масла, рублен. луковицъ, тертаго хлѣба, зелени петрушки, перцу,

муск. орѣха, кв. сливокъ, нѣсколько ложекъ рыбнаго отвара, продолжать варить, опускать рыбу и давать прокипятиться.

442.) Форели.

Распластать форели, вынуть внутренность, вымыть, поставить на огонь съ холодною рѣчною водою, посолить и варить исподволь, когда совершенно поспѣетъ. Между тѣмъ приготовить соусъ изъ взбитыхъ яичныхъ желтковъ, ложки масла, соку изъ 2 лимон., соли, муск. орѣха, воды или бульону, размѣшивать хорошенько на огнѣ, дать вскипѣть, выложить форелей на блюдо и вылить соусъ въ соусникъ.

443.) Форели съ виномъ.

Выпотрошивъ форелей, разрѣзать на 3 или на 4 куска, вымыть, положить въ кастрюлю, прибавить зернистаго перцу, соли, луковицъ

съ гвоздикой, зелени петрушки, вареныхъ шампиньоновъ, лимоновъ, нарѣз. ломтиками и $\frac{1}{2}$ шт. бѣл. вина, поставить на огонь, варить въ этомъ соусѣ форелей и выкладывать на блюдо. Въ соусѣ подмѣшивать муки стертой съ масломъ, муск. цвѣту, давать ему вскипѣть и обливать имъ рыбу.

444.) Заливные форели.

8 лотовъ растопленнаго оленьяго рога варятъ въ 2 шт. воды одинъ часъ, процѣживаютъ сквозь чистую тряпку; прибавляютъ соли, гвоздики, лавр. листь, лим. корки, кв. виннаго уксуса и кв. бѣл. вина, даютъ вскипѣть и кладутъ туда форелей. Когда рыба поспѣетъ, выкладываютъ на блюдо и обливаютъ соусомъ сквозь сито.

445.) Форели на Польскій манеръ.

Выпотрошить, вымыть, сдѣлать ножомъ

зарубки на спинѣ и посыпать солью. Давъ пролежать въ такомъ видѣ около часа, обтереть сухою тряпкой, положить въ кастрюлю съ 2 корнями петрушки, 2 мелко изр. луковичками, лавр. листьями, гвоздикой, мускатными орѣхами, подлить $\frac{1}{2}$ шт. вина и столько воды, чтобъ форели были покрыты ею; варить на сильномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока останется на нихъ малость соуса, выкладывать потомъ на блюдо, подмѣшивать въ соусъ муки стертой съ масломъ, давать прокипѣть и обливать форелей.

446.) Форели тонкими ломтиками.

Очистивъ и сваривъ форелей, въ соленой водѣ, разрѣзать на небольшіе ломтики и вынуть всѣ кости. Ломтики положить въ глубокое оловянное блюдо, нажать на нихъ лимон. соку, посыпать толченымъ перцемъ, муск. цвѣтомъ и прибавить кусокъ масла,

поставить на уголья, дать исподволь увариться и подавать къ столу.

447.) Жаренныя миноги.

Взять живыхъ миногъ, вымыть, положить въ глубокой сосудъ, посыпать солью, бить колотушкою такъ, чтобъ показалась пѣна и сбтирать потомъ слизь чистою тряпкою. Жарить послѣ того на рѣшеткѣ на раскаленныхъ угольяхъ, посыпавъ напередъ солью; подавать на столъ какъ можно горячія и ѣсть съ лим. сокомъ. Жарить надобно ихъ до тѣхъ поръ, чтобъ они переламывались, когда станутъ ихъ гнуть.

448.) Маринированныя миноги.

Приготовивъ и изжаривъ миноги на рѣшеткѣ, какъ показано выше, дать имъ остыть, положить плотно одну подлѣ другой

въ стеклянномъ или деревянномъ сосудѣ, посыпать перцемъ, лавровымъ листомъ и продолжать накладывать такимъ образомъ послойно до тѣхъ поръ, когда наполнится до верху сосудъ или когда выйдетъ вся рыба. Между тѣмъ вскипятить винный уксусъ, и остудить его, облить имъ рыбу, покрыть кругомъ, на который наложить небольшихъ каменьевъ. — Чрезъ сутки камни снять и покрыть сосудъ.

449.) Пискари.

Пискарей надобно промывать, варить въ соленой водѣ около $\frac{1}{4}$ часа и снимать пѣну. Смѣшивать нѣсколько муки съ ложкою масла, налить 1 кв. бѣлаго вина, соку изъ 1 лимона, прибавить лим. корокъ, тертую луковицу, сахару, муки, вскипятить и подавать этотъ соусъ къ пискарямъ.

450.) Пискари съ устрицами.

Вымывать пискарей, положить ихъ на $\frac{1}{4}$ часа въ бѣлое вино. Послѣ того положить въ кастрюлю устрицъ, 1 лож. масла, перцу, соли, муск. цвѣту, 1 горсть терт. хлѣба, пискарей и полить столько воды, чтобъ рыба покрывалась ею. Все это хорошенько прокипятить вмѣстѣ.

451.) Сельди съ начинкой.

Взять 4 сельди, промыть, поставить на ночь въ воду, обтереть чистой тряпкой и распластать на спинѣ. Сварить 3 мелко изруб. луковицы въ маслѣ, прибавить перцу, горсть пеклев. терт. хлѣба, смѣшать все это хорошенько и начинить этою смѣсью сельдей; обернуть ихъ въ чистую бумагу, перевязать и жарить на рѣшеткѣ.

452.) Печеные сельди.

Мочить два часа въ водѣ, промывать, сди-

рать кожу, вынимать внутренность, разрѣзать вдоль, вынимать всѣ кости; дѣлать тѣсто изъ яицъ, сливокъ и муки, обмакивать въ него сельдей и печь ихъ въ маслѣ. Можно также опускать ихъ въ яйца, посыпать терт. хлѣбомъ и мукою, и жарить въ маслѣ.

453.) Жареные сельди.

Взять 3 сельди, вымыть, выбрать кости, изрубить, прибавить растопл. масла, 2 рубл. луковицы, 2 яйца, 2 лож. сливокъ, перцу, терт. хлѣба, намазать масломъ, посыпать терт. хлѣбомъ, положить на сковороду и жарить въ продолженіи получаса въ печи. Подавать къ завтраку.

454.) Маринированные сельди.

Кладутъ сельдей на два дня въ молоко, промываютъ потомъ, разрѣзаютъ на продол-

говатая доли, величиною въ сардель; кладутъ на дно небольшой банки или стеклянки зернистый перецъ, коренья, гвоздику, лавровый листъ, закладываютъ сверху сельдей, опять кладутъ коренья, потомъ сельдей и продолжаютъ это до тѣхъ поръ, когда всѣ сельди выйдутъ, наливаютъ кипяченаго и остывшаго уксусу и покрываютъ крышечкой. Черезъ двѣ недѣли сельди уже готовы.

455.) Вареные раки.

Выбирать раковъ, чтобъ не было между ними сонныхъ, промывать хорошенько, класть въ кипящую соленую воду, когда поспѣютъ, воду сливать, прибавлять горсть тмину, зелени петрушки, кусокъ масла, давать прокипѣть и подавать къ столу. Чтобъ раки отличались красивымъ краснымъ цвѣтомъ, надобно опускать въ кастрюлю раскаленное желѣзо.

456.) Жареные въ кастрюлѣ раки.

Въ растопленное масло подсыпаютъ горсть рубленой зелени петрушки и нѣсколько мелко изрѣз. луковицъ, кладутъ живыхъ раковъ, солятъ и жарятъ въ закрытой кастрюлѣ; подливаютъ $\frac{1}{2}$ кв. вина, 1 кв. сливокъ и даютъ прокипѣть.

457.) Раки въ винѣ.

Варятъ раковъ въ винѣ съ водой и солью; снимаютъ верхнюю скорлупу, отнимаютъ ноги, очищаютъ хвостики, кладутъ ихъ въ кастрюлю съ 2 лож. раковаго масла, лимон. корками, чеснокомъ, 3 рубл. сарделями и нѣсколькими лож. отвара, въ которомъ варились раки; даютъ хорошенько прокипѣть и подаютъ горячее.

458.) Раки на Польскій манеръ.

Кладутъ раковъ въ кастрюлю съ лож.

масла, прибавляют $\frac{1}{2}$ шт. пива, $\frac{1}{2}$ штоф. воды, луковицы съ гвоздикой, горсть зелени петрушки, горсть соли, и варятъ до тѣхъ поръ, когда отваръ совершенно уварится, подливать $\frac{1}{2}$ кв. сливовъ, промѣшиваютъ и ставятъ на горячую золу.

459.) Устрицы.

Сварить средней величины щуки въ водѣ безъ соли, вынуть и изрубить съ 10 устрицами. Взбить $\frac{1}{4}$ ф. масла, прибавить 4 желтка, муск. цвѣту, воды изъ-подъ устрицъ и терт. хлѣба. Взять довольно глубокихъ раковинъ, положить туда приготовленнаго фаршу, сверху одну или 2 устрицы, покрыть ихъ фаршемъ, уровнять ножемъ, надѣлать красивыхъ рубчиковъ, посыпать терт. сыромъ и поставить въ печь. При подачѣ на столъ, обливаетъ лим. сокомъ.

460.) Устрицы на другой манеръ.

Отнимаютъ отъ устрицъ черную бородку;

приготавливаютъ жидкое тѣсто изъ 3 яичныхъ желтковъ, $\frac{1}{2}$ кв. бѣлаго вина, муск. цвѣту и муки, обмакиваютъ въ это тѣсто устрицъ и пекутъ ихъ въ жарко натопленной печи.

461.) Фальшивыя устрицы въ раковинахъ.

Ихъ приготавливаютъ изъ молоковъ, вынутыхъ изъ сельдей; кладутъ молоки на ночь въ холодную воду; осушаютъ чистою тряпкою и изъ каждого куска вырѣзываютъ 3 или 4 устрицы. Въ каждую раковину кладутъ по кусочку свѣж. масла, муск. цвѣта, нѣсколько рубл. серделей, терт. хлѣба, лим. соку и устрицъ, сдѣланныхъ изъ молока; положить опять 4 каперса, муск. цвѣту, кусокъ масла, прибавить лим. соку, посыпать терт. хлѣбомъ, поставить въ печь и подавать съ лимоннымъ сокомъ.

ОТДѢЛЕНИЕ СЕДЬМОЕ.

ПИРОЖНОЕ И ПАШТЕТЫ.

462.) Слоеное тѣсто.

Очистить кусокъ хорошаго желтаго коровъ масла, отъ всякой соли; взять кусокъ отъ этаго масла, величиною въ володской орѣхъ положить съ терт. мускат. орѣхомъ въ холодную воду, сдѣлать изъ мелкой пшеничной муки не очень крутое тѣсто, взбивая его съ лож. масла до тѣхъ поръ, когда въ тѣстѣ покажутся пузыри и оно станетъ отставать отъ ложки. Положить его на ровную

доску, раскатать, высушить промытое масло въ полотняной тряпкѣ, раздѣлить его на 3 части и натереть всю поверхность раскатаннаго тѣста масломъ; сложить тѣсто опять, раскатать въ другой и третій разъ и всякій разъ класть между слоями масло. Наконецъ разрѣзать острымъ ножомъ всю массу на небольшіе кусочки, величиною въ половину яйца, снова сложить и поставить тѣсто въ погребъ, чтобъ оно тамъ остыло, ибо въ противномъ случаѣ изъ него ничего нельзя дѣлать. Употреблять потомъ для тортовъ и паштетовъ.

463.) Слоеное тѣсто на другой манеръ.

Смѣшать 1 ф. мелкой муки, съ 2 чашками сливокъ, растерт. муск. орѣхомъ и небольшимъ стаканомъ спирта, раскатать, наложить на раскат. тѣсто кор. масло небольшими кусочками (масло должно быть напе-

редъ промыто и высушено); сложить и раскатать тѣсто снова, повторять это 4 или 5 разъ. Когда хотятъ употреблять тѣсто для яблочныхъ или другихъ тортовъ, то надобно раскатывать его не болѣе какъ на $\frac{1}{2}$ палеца толщиною, ибо оно очень высоко подымается.

464.) Слоеное тѣсто еще на другой манеръ.

Насыпать на столъ 1 ф. мелкой пшеничной муки, сдѣлать въ срединѣ впадину, положить туда 1 яичный желтокъ, налить квар воды, небольшой стаканъ спирту и хорошенько промѣсить. Взять потомъ 1 ф. промытаго, очищеннаго масла и поступать, какъ показано въ предыдущихъ нумерахъ.

465.) Вѣнское слоеное тѣсто

На 6 яичныхъ желтковъ наливаютъ

шт. молока, размѣшиваютъ и подбиваютъ столько муки, чтобъ ложка отставала отъ тѣста; потомъ раскатываютъ тѣсто до тѣхъ поръ, чтобъ оно поднималось къ верху, когда дотрогиваются до него пальцемъ; послѣ того продолжаютъ его раскатывать опять въ палецъ толщиною, накладываютъ 1 ф. масла и 1 половину тѣста накрываютъ другой половиной, загибаютъ края какъ можно крѣпче, чтобъ тѣсто не могло выходить наружу и еще раскатываютъ. Складываютъ опять на подобіе салфетки, раскатываютъ въ послѣдній разъ, только не очень тонко, складываютъ снова и употребляютъ для паштетотъ.

466.) Рыхлое тѣсто.

Берутъ на 1 ф. муки, $\frac{3}{4}$ ф. масла, разрезаютъ на небольшіе кусочки, 6 яичныхъ желтковъ и кв. бѣлаго вина; мѣсятъ руками и притомъ какъ можно скорѣе, чтобъ масло не могло приставать къ теплымъ рукамъ

Потомъ тѣсто раскатываютъ, складываютъ и ставятъ до употребленія въ холодное мѣсто или на ледь.

467.) Тѣсто для паштетныхъ формъ.

Берутъ 6 ф. муки, кладутъ на столъ, прибавляютъ въ муку $\frac{1}{4}$ ф. масла, и въ то время, когда мѣсятъ, подливаютъ 3 кварты кипящей воды. Чтобъ узнать хорошо ли тѣсто, то приподнять вверхъ пальцами частичку тѣста и если оно будетъ стоять, то почитать это добрымъ знакомъ; въ такомъ случаѣ завертываютъ его въ салфетку и даютъ ему остынуть. Изъ этого тѣста можно дѣлать формы какого угодно вида; тѣсто на днѣ и на краяхъ должно быть толщиною въ палецъ. Въ подобную форму можно класть всякаго рода начинку, предназначенную для паштета: вырѣзывать изъ тѣста крышку, накладывать ее на форму, обрѣзать вокругъ,

дѣлать сверху въ серединѣ небольшое отверстие, наставляя на него небольшую трубу изъ тѣста же, края украшать разными фигурами и обмазывать взбитыми яйцами. Въ печку ставить часа на 3 и если хотятъ приправить въ паштетъ вина или соку, то наливать черезъ трубу.

468.) Еще рыхлое тѣсто.

Брать $1\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{3}{4}$ ф. масла, нарѣзаннаго кусочками, 6 яичныхъ желтковъ, 2 кв. холодной воды, $1\frac{1}{2}$ кв. сливокъ, нѣмного сахара, поступать, какъ показано въ 466 и употреблять тѣсто для разнаго рода печеній.

469.) Паштеты изъ телятины.

Хорошую сырую говядину разрѣзать на куски, напиговать ихъ тонкимъ шпикомъ, сарделями, положить на глубокое блюдо,

налить потомъ краснаго вина и уксусу, прибавить рубл. чесноку, лавр. листу, перцу кореньевъ, гвоздики, соли и положить мясо на нѣсколько часовъ въ эту смѣсь. Потомъ приготовить фаршъ изъ печени слѣд. образомъ: снявъ съ печени кожу, размочить въ молокѣ и изрубить съ частью свѣжаго печеначиру, подмѣшать 6 желтковъ, 3 терт. лимон. ковицы, рубленыхъ шампиньоновъ, перцу, соли, муск. орѣху и нѣсколько терт. хлѣба. Потомъ раскатать сдобное тѣсто, обложивъ имъ глубокое блюдо, положить половину приготовленнаго фарша, расположить на немъ мясо съ корнемъ петрушки, лимон. ломтиками, горстью терт. хлѣба и нѣсколько кусочками сдобнаго тѣста; положить по тому остальное тѣсто покрыть паштетъ сдобнымъ тѣстомъ, облить яйцами и печь 2 часа. Смѣсь, въ которой лежало мясо, кипятятъ, процеживаютъ сквозь сито и смѣшиваютъ съ желткомъ; при подачѣ на столъ, паштетъ вынимаютъ изъ формы и прорѣзываютъ

на немъ отверстіе, въ которое наливаютъ соусъ.

470.) Паштеты изъ баранины.

Разрѣзаютъ баранину на небольшіе куски и варятъ фрикасе, какъ описано въ N 240. Приготавливаютъ фрикандели изъ баранины или телятины, вынимаютъ разварившееся мясо и варятъ фрикандели въ соусѣ, потомъ даютъ остынуть; раскладываютъ въ порядкѣ на блюдо, обливаютъ соусомъ, опрыскиваютъ блюдо и накладываютъ крышку изъ сдобнаго тѣста. Оставшійся соусъ кипятятъ опять и при подачѣ на столъ паштета, вырѣзаютъ изъ него крышку, наливаютъ соусъ и опять накладываютъ крышку.

471.) Паштеты съ курицами.

Взявъ 5 молодыхъ курицъ, вычистить хорошо, разрѣзать на 4 части; подогрѣть въ кастрюлѣ лож. масла, положить туда 3

луковицы, разр. ломтиками, куриць съ солью и закрывъ кострюлю, жарить. Наскоблить 1 ф. телятины, нарубить $\frac{1}{2}$ ф. почечнаго жиру, растолочь все это въ ступѣ, прибавить 4 яйца, 2 ложки сливокъ, перцу, соли, мускатн. цвѣту, перемѣшать, надѣлать изъ этого фаршу небольшихъ кусочковъ и испечь въ маслѣ. Половину оставшагося фарша покрыть дно блюда, подбавить петрушки, нѣсколько вареныхъ раковъ, лож. раковаго масла и 2 лож. сливокъ, облить яйцами и поставтъ на 2 часа въ печь.

472.) Паштеты съ утками.

Берутъ 4 утки, очищаютъ и разрѣзаютъ на 4 части. Кладутъ въ глубокое блюдо тонкій слой сдобнаго тѣста, на него утокъ, между каждой изъ нихъ ломоть ветчины, петрушки, корней, каштаны, горошекъ и посыпаютъ мускатн. цвѣтомъ. Варятъ 4 тертая луковицы въ $\frac{1}{2}$ шт. бульона, подли-

ваютъ 1 кв. сливокъ и половину этой смѣси наливаютъ въ паштетъ, накрываютъ сдобнымъ тѣстомъ, обливаютъ яйцами и ставятъ въ печь не очень жарко натопленную. При подачѣ на столъ, дѣлаютъ въ паштетѣ кууглое отверстіе, вливаютъ въ него остальной соусъ, трясутъ блюдо и покрываютъ паштетъ вырѣзаннымъ изъ него тѣстомъ.

473.) Паштеты изъ гусиной печенки.

Кладутъ 4 или 5 гусиныхъ печенокъ на 24 часа въ теплое молоко, вынимаютъ оттуда, нашпиговываютъ, перекладываютъ въ кострюлю, кипятятъ съ перцемъ, солью, лукомъ, чеснокомъ, лимон. сокомъ, масломъ, гусинымъ жиромъ. Дѣлаютъ фаршъ изъ гусинаго мяса, прибавляютъ въ него 2 горсти шпику, 4 сардели, 8 луковиць, обжареныхъ въ маслѣ, горсть зелени петрушки, чесноку, шампиньоновъ, 4 яйца, $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ и

бѣлый хлѣбъ, на намоченный въ молоко. Дѣлаютъ форму изъ поджаренаго тѣста, обкладываютъ дно и стѣнки фаршемъ, кладутъ печенку, посыпаютъ тертымъ сыромъ, накладываютъ ломтики шпика, на нихъ остальной фаршъ, закрываютъ паштетъ тѣстомъ и пекутъ полчаса. Между тѣмъ кипятятъ бѣлое вино съ лим. сокомъ, прибавляютъ сыру и муск. орѣха, открываютъ паштетъ предъ подачею на столъ и наливаютъ въ него соусъ.

474.) Паштеты изъ молодых голубей.

Очистить молодыхъ голубей и изжарить на вертелѣ, разрѣзать на 4 части, положить въ кастрюлю, съ горстью пеклеваннаго хлѣба, 1 кв. бульона, съ лимон. ломтиками, лож. масла, шампиньонами, толченымъ перцемъ, муск. цвѣтомъ и 3 сарделями, вскипятить, положить голубей въ оловянное блюдо, об-

лить соусомъ, обложить сдобнымъ тѣстомъ, украсить паштетъ сверху разными фигурами изъ тѣста, облить взбитыми яйцами и поставить въ горячую печь чтобы крышка на паштетѣ поджарилась. Остальной соусъ подавать въ соусникѣ.

475.) Паштетъ изъ рябчиковъ.

Очистить 6 рябчиковъ, нашинговать, разрѣзать пополамъ, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, поджарить, дать остыть. Между тѣмъ разварить до половины 2 кор. петрушки и 2 сельдерея въ водѣ. Обложить глубокое блюдо раскатаннымъ тѣстомъ, расположить на немъ рябчиковъ, прибавить корен. петрушки, сельдерея, чесноку, каштановъ вареныхъ, кусокъ масла, раковыхъ хвостиковъ, лож. раковаго масла, сморчковъ, перцу, соли, лимон. соку, муск. цвѣту, накрыть тѣстомъ, поставить на $\frac{3}{4}$ часа въ печь.

Въ воду, въ которой варились корни, подсыпаютъ нѣсколько поджареной муки, 2 растерт. луковицы, 2 изрубл. сардели, шампиньоновъ, подмѣшиваютъ лимон. соку, 1 кв. краснаго вина, кипятятъ, при подачѣ на столъ, разрѣзаютъ сверху паштетъ и наливаютъ въ отверстіе соусъ.

476.) На другой манеръ.

Приготовить 5 рябчиковъ, какъ показано выше, нашить груди и обжарить до половины въ маслѣ. Сдѣлать фаршъ изъ гусиныхъ и куриныхъ печенокъ или изъ телячей печени, разрѣзанной на ломтики, жарить въ закрытой кастрюлѣ съ горстью мелко изрѣз. луковицъ, свѣжимъ почечнымъ жиромъ и ветчиною, разрѣзанною на тонкіе ломтики, потомъ изрубить на мелко. Приложить перцу, соли, муск. цвѣту, 3 сардели, нѣсколько терт. сыру и 4 или 5 желтковъ. Между тѣмъ сдѣлать изъ рыхлаго

тѣста на блюдѣ края; расположить на немъ фаршъ съ двумя разрѣзанными пополамъ грудями отъ рябчиковъ, покрыть ломтиками шпика и поставить на одинъ часъ въ печь. При подачѣ на столъ снять сверху шпикъ и облить соусомъ изъ шампиньоновъ, который приготовить слѣдующимъ образомъ: поджарить лож. муки въ $\frac{1}{2}$ ф. масла, прибавлять 3 терт. луковицы, 3 лож. бульону, рюмку краснаго вина, шампиньоновъ и хорошенько прокипятить.

477.) Паштеты изъ куликовъ.

Вычистивъ хорошенько, выпотрошить, положить въ смѣсь изъ половины уксусу и вина и оставить на ночь; потомъ вынуть, натереть внутри толчеными кореньями и солью, и положить въ форму, обмазанную масломъ. Поджарить нѣсколько муки въ лож. масла, подлить вина и уксусу, въ коихъ лежали кулики, а также прибавить лож. каперсовъ,

шампиньоновъ, лим. соку, перцу, соли, муск. цвѣту, чесноку, 2 терт. луковицы, прокн. пятить и налить одну часть на мясо. Кишки и печенку изъ куликовъ обжарить въ маслѣ, дать остыть, и изрубить съ телятиной и почечнымъ жиромъ, подлить 2 яйца, изруб. луку, бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ маслѣ, перцу, муск. цвѣту и соли, промѣшать хорошо, обложить этимъ фаршемъ мясо, накрыть сдобнымъ тѣстомъ, облить паштетъ яйцами и поставить на одинъ часъ въ печь. Остальной соусъ подавать горячій въ соусникѣ.

478.) Холодный паштетъ изъ ветчины.

Положить ветчину на ночь въ холодную воду, очистить отъ всѣхъ черныхъ пятен, уварить до половины, вынуть осторожно кости, положить въ небольшой котельчекъ съ лукомъ, говядиной, чеснокомъ, зернистымъ

перцемъ, кореньями, подлить $\frac{1}{2}$ шт. красн. вина и рюмку рому. Давъ простоять 2 дня, накрыть котельчикъ, подогрѣвать исподволь на угляхъ, выложить ветчину на доску и обрѣзать все лишнее. Сдѣлать фаршъ изъ жареной телятины, которую мелко изрубить, прибавить сарделей, луку, почечнаго жира, перцу, гвоздики, бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и нѣсколько лож. уксусу. Послѣ того слѣпить форму изъ поджареннаго тѣста, замѣшаннаго на водѣ, положить въ нее половину фарша, а на него ветчину, на ветчину другую половину фарша, покрыть тѣстомъ, обложить края разными фигурами изъ тѣста, облить яйцами и поставить паштетъ на 2 часа въ горячую печь. Приготовить желе слѣд. образомъ: сварить 4 телячьи ножки въ водѣ, винѣ и уксусѣ, по равнымъ частямъ вспѣнить, подложить луковицъ съ гвоздикой, лавр. листу, перцу и соли. Когда ножки размякнутъ, вынуть ихъ, снять жиръ, взбить яйцо, подлить туда же, вски-

пятить и пропустить сквозь салфетку. Разрѣзать на паштетъ крышку, вливать постепенно туда свѣтлый отваръ, накладывать опять крышку и ставить въ холодное мѣсто.

479.) Паштетъ изъ куропатокъ.

Очистить 5 куропатокъ, полить горячей водою и разрѣзать пополамъ. Натереть 2 ф. говядины, истолочь въ ступѣ, смѣшать съ перцемъ, солью и кореньями, и обложить этимъ дно глубокаго блюда, которое обмазать напередъ масломъ, расположить куропатокъ, прибавить горсть терт. пеклеваннаго хлѣба, 2 терт. луковицы, четыре изрубл. сардели, 1 кв. красн. вина, 1 кв. бульону, перцу, соли, муск. цвѣту и кусокъ масла, которое разложить кусочками; накрыть слоенымъ тѣстомъ, обмазать паштетъ яйцами и поставить на 3 часа въ печь.

480.) Паштеты изъ угрей.

Взявъ большаго угря, натереть чистой тряпкой, разрѣзать на 2 куска, положить въ кастрюлю съ масломъ, 2 луковицами, чеснокомъ, солью, подлить лимон. соку изъ 3 лимоновъ, уварить до половины, дать остыть. Между тѣмъ приготовить фаршъ изъ не большаго угря, снять съ него кожу, натереть мелко, истолочь въ ступѣ, выложить на блюдо, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. масла, смѣшаннаго со сливками, 3 сардели, 2 бѣл. хлѣба, смоченныхъ въ молоко, перцу, соли, муск. орѣха и все это хорошенько промѣшать. Обложить блюдо слоенымъ тѣстомъ, положить на него половину фарша, угря съ тѣмъ сокомъ, въ которомъ онъ варился обложить лимонными кружками, терт. сыромъ, а сверху положить нѣсколько кусочковъ масла. Послѣ того накрыть остальнымъ фаршемъ, покрыть слоенымъ тѣстомъ, обмазать яйцами и поставить въ печь. Вынуть наконецъ изъ

формы, разрѣзать крышку по серединѣ, вскипятить на огнѣ кварту бѣлаго вина с лим. сокомъ изъ одного лимона, влить въ паштетъ, опять наложить крышку, и подавать горячій на столъ.

481.) Паштетъ со щукой.

Взявъ средней величины щуку, очистить, разрѣзать пополамъ и разрѣзать на куски, положить въ кастрюлю съ $\frac{1}{4}$ ф. масла, петрушкой, лукомъ и солью и варить, закрывъ кастрюлю. Приготовить рыбный фаршъ (под № 11), надѣлать изъ него маленькихъ фрикаделей, положить въ кипящій бульонъ, потомъ вынуть и дать остыть. Раскатать тонкое слоеное тѣсто, обложить имъ глубокое блюдо, положить половину фарша, расположить рыбные фрикадели, нѣсколькими кусками масла, лимон. кружками, раковыми хвостиками, раковымъ масломъ и масломъ муск. цвѣтомъ, выложить на это остальное

фаршъ, покрыть паштетъ слоемъ тѣстомъ, обмазать взбитыми яйцами, поставить въ печь. Налить въ кастрюлю 2 лож. бульону, въ которомъ варились фрикадели, прибавить масла, сливокъ, лимон. соку, 2 изрубл. сардели, ложку каперсовъ и муск. цвѣту, вскипятить этотъ соусъ и наливать его въ паштетъ чрезъ сдѣланное въ серединѣ крышки отверстіе.

482.) Маленькіе паштетчики.

На 8 персонъ считаютъ 17 паштетчиковъ. Раскатываютъ тѣсто на $\frac{1}{4}$ д. толщиною, отрѣзываютъ отъ него 17 кусочковъ, величиною съ чайную чашку, кладутъ на сковороду, покрытую бумагой и обливаютъ яйцами, потомъ берутъ изъ теста опять 17 кусочковъ, вырѣзываютъ ихъ въ серединѣ, отчего выходитъ 17 колецъ и 17 пирожковъ, которые пекутъ отдѣльно. Кольцы эти кладутъ на пироги, обмазываютъ масломъ,

пекутъ въ сильномъ жару. Когда они испекутся, вынимаютъ изъ середины нѣсколько тѣста, и начиняютъ пирожки фаршемъ, покрываютъ крышкою и ставятъ снова въ печь. Фаршъ можно приготовить изъ телятины, телячьихъ потроховъ, устрицъ, сельдей и сарделей.

483.) Паштеты съ копченою семгой.

Разрѣзываютъ семгу на тонкіе ломтики и кладутъ въ молоко. Между тѣмъ готовятъ фаршъ (по N 11) изъ щуки и семги, накладываютъ на каждый кусокъ семги и скатываютъ. Раскатываютъ слоеное тѣсто, обкладываютъ имъ дно блюда, кладутъ фаршъ, скатанные ломтики семги, посыпаютъ толченымъ перцемъ и покрываютъ остальнымъ фаршемъ. На края накладываютъ широкую полосу изъ слоенаго тѣста, разрѣзываютъ на маленькія полоски, кладутъ ихъ на паштетъ

въ видѣ звѣзды, обливаютъ яйцами и ставятъ на полчаса въ печь. Подавать можно съ раковымъ соусомъ.

484.) Паштеты съ налимами.

Истереть сырыя 2 печенки изъ налимовъ, прибавить 6 цѣлыхъ яицъ, чашку сливокъ, чашку бѣлаго вина, 2 раст. луковицы, лож. масла, столовую лож. молока, изрубл. каперсовъ, муск. цвѣту, перцу и соли. Все это хорошенько перемѣшать, положить въ небольшую форму, обмазанную масломъ и печь въ умѣренно истопленной печи. Подавать съ лимон. сокомъ.

485.) Рыбные паштетики.

Приготавливаютъ рыбный фаршъ по N 11, прибавляютъ въ него сарделей, каперсовъ и лимон. соку. Раскатываютъ тонко слоеное тѣсто, вырѣзаютъ изъ него столько, можетъ

достать на желаемое число паштетовъ, половину онаго обливаютъ по краямъ яйцами, накладываютъ въ средину фаршъ, накрываютъ другою половиною тѣста, обливаютъ верхушку яйцами и ставятъ въ горячую печь.

486.) Паштетики съ устрицами.

Кладутъ устрицъ въ кастрюлю съ виномъ и лим. сокомъ, нагрѣваютъ на огнѣ, выкладываютъ на сито и снимаютъ бородки. Дѣлаютъ фаршъ изъ 1 ф. телятины и $\frac{1}{4}$ ф. печенаго жира, рубятъ бородки въ мѣстѣ съ нимъ, подливаютъ вино, въ которомъ были устрицы, прибавляютъ лим. соку, сарделей, 3 желтка и муск. цвѣтъ, дѣлаютъ слоеное тѣсто, раскатываютъ его тонко, раскладываютъ по паштетнымъ формамъ, накладываютъ фаршъ въ каждую изъ нихъ, а на него одну или двѣ устрицы, покрываютъ слоенымъ

тѣстомъ, обмазываютъ паштеты яйцами и ставятъ въ печь.

487.) Паштетики изъ раковъ.

Варятъ 3 связки раковъ въ соленой водѣ, очищаютъ вмѣстѣ съ клещами и разрубаютъ мелко. Берутъ хорошій кусокъ раковаго масла, даютъ ему растопиться на огнѣ, смѣшиваютъ съ мукою, прибавляютъ чашку сливокъ, кладутъ на рубленыхъ раковъ телячьи мелко изрѣз. потроха, 8 желтковъ, нѣсколько изрѣз. потроха, 8 желтковъ, нѣсколько сахара, перцу, соли, муск. цвѣту и 8 взбитыхъ бѣлковъ, обмазываютъ формочки раковымъ масломъ, посыпаютъ тертымъ хлѣбомъ, кладутъ массу и ставятъ въ печь на умеренный жаръ.

488.) Паштетики со спаржей.

Разрѣзываютъ спаржу на маленькіе кусочки, развариваютъ до половины въ соленой

водѣ, наладутъ въ кострюлю, прибавляютъ горсть вареныхъ, мелко изрѣз. сморчковъ, раковыхъ хвостиковъ, лож. раковаго масла, перцу, соли, мус, цвѣту, лим. соку, мелко изрѣз. телячьихъ потроховъ, кусокъ масла, терт. хлаба и нѣсколько лож. бульону. Все это хорошенько вскипятить на огнѣ, дать остыть и подложить 5 желтковъ. Послѣ того формочки обкладываютъ слоенымъ тѣстомъ, въ каждую изъ нихъ накладываютъ по полной ложкѣ приготовленной массы; покрываютъ слоенымъ тѣстомъ и ставятъ въ печь на сильный жаръ.

489.) Паштетъ изъ кислой капусты.

Сварить кислую капусту и смѣшать ее съ $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ. Разрѣзать жаренаго зайца на мелкіе кусочки и сварить въ маслѣ нѣсколько луковокъ, обложить потомъ блюдо слоенымъ тѣстомъ, наложить на него слой

кислой капусты, обсыпать ее тер. сыромъ, расположить по ней жаренаго зайца и луковки, раскидать кусочки слоенаго тѣста, послѣ того опять положить капусту вмѣстѣ съ сыромъ и продолжать до тѣхъ поръ, когда блюдо наполнится; наконецъ накрыть слоенымъ тѣстомъ и поставить паштетъ въ печь.

490.) Паштетъ изъ цвѣтной капусты.

Разрубить мелко мясо отъ жареной дичины вмѣстѣ съ дичиною и чеснокомъ, прибавить туда шпикъ, сарделей, 5 желтковъ, кв. сливокъ, перцу и муск. цвѣту. Въ глубокое блюдо положить тонкій слой слоенаго тѣста, на него шпикъ, а на шпикъ половину приготовленнаго фарша. На фаршъ опять накласть шпикъ, а на шпикъ цвѣтной капусты, которую сварить напередъ въ молокѣ; на капусту положить другую половину фарша, накрыть слоенымъ тѣстомъ и поставить паш-

теть въ печь. При подачѣ на столъ, выложить паштетъ на блюдо, сдѣлать въ верхней коркѣ паштета отверстіе, налить соусомъ, заранѣе приготовленнымъ изъ $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, перцу, и муск. цвѣту, которыя густо увариваются на огнѣ Паштетъ подаютъ горячій.

491.) Англійскій паштетъ.

Взявъ большаго индѣйс. пѣтуха, гуся, утку и 2 рябчика, хорошенько очистить, выбравъ всѣ кости, изрубить нѣсколько луковицъ, петрушки и шампиньоновъ, прибавить перцу, лим. соку и мускатнаго цвѣту и обмазать этимъ упомянутыхъ птицъ. Потомъ вложить рябчиковъ въ утку, утку въ гуся, гуся въ инд. пѣтуха, приготовивъ фаршъ изъ 2 ф. натертой телятины, 3 яичныхъ желтка, терт. хлѣба, сливокъ, почечнаго жира, сарделей, 2 терт. луковицы и кореньевъ, сдѣлать крѣпкую форму изъ обжаренаго

тѣста, замѣшаннаго на водѣ, положить въ нее половину фарша, обложить шпикомъ, и положить инд. пѣтуха; потомъ снова обложить шпикомъ, фаршемъ и накрыть паштетъ тѣстомъ. Поставить на 4 часа въ печь, дать остыть и при подачѣ на столъ, облить студнемъ, какъ показано въ N 478.

492.) Французскій паштетъ.

Мясо отъ жареной дичины разрѣзать на мелкіе кусочки, и сварить 12 луковицъ въ маслѣ. Вскипятить въ кострюлѣ горсть чеснока, шампиньоновъ, 1 кв. бѣлаго вина, лож. масла, лим. соку, муск. цвѣту, положить туда мясо и хорошенько мѣшать. Срѣзать оставшееся на костяхъ мясо, изрубить его намелко съ чеснокомъ, вареною ветчиною; приготовить рыхлаго тѣста, раскатать его тонко, обложить имъ блюдо, положить нѣсколько приготовленнаго прежде фаршу, потомъ мясо вмѣстѣ съ луковицами, распо-

ложить нѣсколько крутыхъ желтковъ, обмазать фаршемъ, накрыть рыхлымъ тѣстомъ и поставить паштетъ на короткое время въ печь. Наконецъ сдѣлать на коркѣ отверстіе, влить въ него горячаго бульону и когда охладѣетъ, выложить паштетъ на блюдо.

493.) Паштетъ съ макаронами.

Сварить 1 ф. макаронъ въ соленой водѣ и откинуть на сито, чтобъ они обсохли. Положить въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ ф. масла, макароны, съ нѣсколькими ложками бульона и съ горстью терт. сыру, перемѣшать хорошенько, прокипятить и остудить. Обложить глубокое блюдо слоенымъ тѣстомъ, наложить на него вареной ветчины, нарезанной тонкими ломтиками, на ветчину макароны и продолжать это до тѣхъ поръ, когда блюдо наполнится, посыпать сыромъ, подлить нѣсколько жаренаго масла и покрыть слоенымъ тѣстомъ, въ полчаса паштетъ уже готовъ.

494.) Паштетъ съ коровьими языками.

Взять 2 вареныхъ коровьихъ языка съ $\frac{1}{2}$ почечнаго жиру, изрубить и то и другое, ф. пзюму, 20 яблоковъ, нарезанныхъ на ружечки, $1\frac{1}{2}$ ф. коринки, муск. орѣха, нѣсколько пряныхъ кореньевъ, муск. цвѣту $\frac{1}{2}$ ф. сахару, перемѣшать все это хорошенько, положить въ глазированный каменный горшокъ, посыпать солью, налить 1 кв. сааги и 1 кв. французской водки, покрыть массу чистою тряпкою, намоченною виномъ и оставить на 8 или на 10 дней. Обложить формы слоенымъ тѣстомъ, на него положить слой выше приготовленной массы и на нее слой померанцоваго мармелада, на него опять слой массы и продолжать до тѣхъ поръ, когда форма наполнится, выжать наконецъ сокъ изъ лимона и покрыть слоенымъ тѣстомъ. Ставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа.

495.) Пирожки.

Кладутъ въ кастрюлю почки отъ жареной телятины и кусокъ мягкаго мяса, прибавляютъ 4 луковицы, мелко изруб., ложку масла, соусу изъ-подъ жаркаго, терт. хлѣб. перцу, кореньевъ, бульону и варятъ до тѣхъ поръ, когда лукъ разварится; выкладываютъ послѣ того на блюдо и даютъ остынуть въ холодномъ маслѣ. Дѣлаютъ тѣста изъ 1 сливкѣ, 2 яицъ и муки, раскатываютъ его и накладываютъ маленькой ложечкой начинку на каждую отдѣльную кучку покрываютъ другой половиной тѣста и загибаютъ по краямъ. Пекутъ послѣ того исподволь въ маслѣ и почечномъ жирѣ.

496.) Слоеные пирожки.

Варятъ, какъ и выше, начинку изъ жареной телятины. Дѣлаютъ слоеное тѣсто, какъ показано въ N 462, раскатываютъ его то

кимъ слоемъ, кладутъ начинку, вокругъ каждой кучки, обрѣзаютъ тѣсто, загибаютъ его, обливаютъ взбитыми яйцами и пекутъ въ печи.

497.) Пирожки съ семгою.

Снять съ семги кожу, выбрать все кости и разрѣзать на тонкіе ломтики. Сдѣлать слоеное тѣсто, раскатать его, вырѣзать кружки величиною съ большое блюдо, положить на одно половину кружковъ ломтики семги съ рублен. луковицами, посыпать перцемъ и накрыть другой половиною тѣста; положить на сковороду, облить яйцами и поставить въ печь.

498.) Оладьи.

Приготавливаютъ начинку, какъ показано выше, поджариваютъ тѣсто только съ одной стороны, кладутъ въ него начинку, сверты-

ваютъ, загибаютъ оба конца, обмакиваютъ въ взбитыя яйца, посыпаютъ тер. хлѣбомъ и жарятъ на сковородѣ въ маслѣ.

499.) Колдуны.

Растолочь въ ступѣ 1 ф. почечнаго жиру и 1 ф. терт. говядины, смѣшать съ перцемъ, кореньями, солью и муск. цвѣтомъ. Приготовить тѣсто, по N 495, раскатать тонко, нарезать изъ него кружковъ, на каждый наложить начинки, обмазать края бѣлкомъ и загнуть. Бросить въ кастрюлю съ кипящей водой, прибавить соли и варить до тѣхъ поръ, когда всплывутъ наверхъ; выложить на сито, чтобъ стекла вода, положить на блюдо, облить раст. масломъ и подавать горячіе на столъ.

500.) Пирогъ съ шпикомъ.

Дѣлаютъ обыкнов. тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ шт. горячаго молока, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 лож. дрож-

жей и пшенич. муки; когда тѣсто подымется, прибавляютъ въ него еще $\frac{1}{4}$ ф. масла. Разрезаютъ шпикъ на тон. ломтики, подкладываютъ къ нему луковицъ, перцу, промѣшиваютъ какъ можно лучше. Раскатываютъ тѣсто, кладутъ на него шпикъ съ изюмомъ и коринкою, сгибаютъ тѣсто, кладутъ пироги на сковороду, обливаютъ яйцами, прокалываютъ острымъ ножомъ и пекутъ.

ОТДѢЛЕНІЕ ОСЬМОЕ.

ПУДИНГИ И РАЗНЫЯ КУШАНЯ

съ мукою и яйцами.

501.) Пудингъ изъ кислыхъ сливокъ.

На шт. сливокъ берутъ 12 желтковъ, 6 ложекъ пшеничной муки, корку и сокъ изъ одного лимона, кардамону и сахару. Если пудингъ надобно ставить въ печь, то должно подбавить къ нему пѣны отъ взбитыхъ яицъ и слегка промѣшать. Подавать съ винною пѣной.

502.) Еще пудингъ.

На 1 шт. кислыхъ сливокъ взять 12 желтковъ, соку изъ 2 лимоновъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, ашку картофельной муки, нѣсколько кардамону, перемѣшать все хорошенько, налить на блюдо, обмазанное масломъ и посыпанное пертымъ хлѣбомъ и поставить на полчаса въ печь.

503.) Сладкой сливочный пудингъ.

Сварить на огнѣ 1 шт. сливокъ, 1 ф. муки и нѣсколько ложекъ масла и дать остынуть, безпрестанно размѣшивая; прибавить туда сахару, кардамону и 10 желтковъ, взбить бѣлокъ, промѣшать его тоже и поставить въ печь на полчаса.

504.) Пудингъ на другой манеръ.

На 1 шт. сливокъ взять 12 желтковъ,

12 ложекъ муки, нѣсколько сахару, муск. орѣха, муск. цвѣт. и соли; все это хорошенько взбить, положить въ салфетку, обмазанную масломъ, но не завязывать крѣпко, потомъ въ котелъ съ горячей водою и варить не болѣе полчаса. Можно также поставить его въ печь въ формѣ.

505.) Пудингъ изъ густаго кислаго молока.

Взбить 8 желтковъ съ чашкою сахару прибавить 6 лож. пшенич. муки, кардамон, лимонной корки, растопленнаго масла и ш. жирнаго кислаго молока, взбить хорошенько примѣшать пѣну отъ 8 взбитыхъ бѣлковъ, поставить на блюдо, которое обмазано масломъ, въ печь.

506.) Молочный пудингъ.

Берутъ штофъ молока, 12 цѣлыхъ яицъ

8 ложекъ пшеничной муки, чашку масла, нѣсколько муск. орѣха и сахару, ставить на одинъ часъ въ печь и когда взойдетъ, вынимаютъ вонъ.—При подачѣ къ столу подливаютъ виннаго соуса.

507.) Сливочный пудингъ.

Берутъ $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, 8 желтковъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, тер. хлѣба, кардамону, муск. орѣху и тер. корки отъ 2 лимоновъ, перемѣшиваютъ все это вмѣстѣ, взбиваютъ пѣну отъ бѣлковъ, прибавляютъ въ пудингъ и ставятъ его въ печь.

508.) Вареный сливочный пудингъ.

На 14 цѣльныхъ яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, шт. сливокъ, чашку растопленнаго масла, 3 тер. бѣл. хлѣба, сокъ и растертую корку отъ 1 лимона, розовой воды, муск. цвѣту,

2 чашки коринки, взбить хорошенько, завязать въ салфетку, обмазанную масломъ и варить 2 часа.

509.) Мучной пудингъ.

Взбить метелочкой 7 цѣлыхъ яицъ, смѣшать съ сахаромъ, $\frac{1}{2}$ муск. орѣха, чашку коринки, $\frac{1}{2}$ ф. муки и $\frac{1}{2}$ штофомъ сливокъ завязать въ салфетку, намазанную масломъ и варить $\frac{3}{4}$ часа. Подбавлять масла.

510.) Еще мучной пудингъ.

Положить въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго масла, $\frac{1}{2}$ ф. муки, поставить на огонь, прибавить $1\frac{1}{2}$ шт. молока и дать остынуть, взбить 12 яицъ съ сахаромъ и кардамономъ, подмѣшать въ тѣсто, взбить бѣлки, смѣшать съ массой, вылить на блюдо и поставить одинъ часъ въ печь.

511.) Англійскій пудингъ.

Изъ 1 кв. сливокъ, 3 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. почечнаго жиру, соли, инбирю и муки дѣлаютъ такое густое тѣсто, чтобы ложка могла въ немъ стоять. Этотъ пудингъ кладутъ въ салфетку, намазанную масломъ и варятъ по крайней мѣрѣ 5 часовъ. Подаютъ съ масломъ и инбиремъ.

512.) Еще пудингъ.

Варятъ $\frac{1}{2}$ ф. масла, чайную чашку сахара и $\frac{1}{2}$ шт. молока подмѣшиваютъ $\frac{1}{2}$ ф. муки и кипятятъ на огнѣ, безпрестанно болтая. Потомъ прибавляютъ постепенно 14 желтковъ, тертаго шоколаду, кардамону, ванили и личной пѣны отъ 14 бѣлковъ. Завязываютъ салфетку, обмазанную масломъ и оставляютъ на 2 часа въ кипящей водѣ, въ которую бросаютъ горсть соли.

513.) Вареный пудингъ.

Взбиваютъ 1 кв. молока, 12 желтковъ, 12 лож. муки, прибавляютъ горсть сладкаго и нѣсколько горькаго миндаля, коринки, $\frac{1}{4}$ ф. растоп. масла, сахару, корицы, завязываютъ въ салфетку, обмазанную масломъ и обсыпанную терт. хлѣбомъ и варятъ 2 часа.

514.) Пудингъ съ ромомъ.

Уварить 8 лотовъ рыбьяго клею съ 1 шт. воды на умѣренномъ огнѣ въ продолженіи получаса. Сварить 40 желтковъ, $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, и 1 шт. сливокъ въ густую массу, вспѣнить $\frac{1}{2}$ шт. жирныхъ сливокъ, прибавить въ эту пѣну остывшую массу, распустившійся рыбій клей и $1\frac{1}{2}$ кв. хорошаго рома, вылить массу въ форму и дать ей затвердѣть въ погребѣ, чтобъ можно было вытряхнуть изъ формы пудингъ. Къ этому холодному пудингу подаютъ горячій соусъ, и лучше всего изъ малины.

519.) Рисовый пудингъ безъ яицъ.

На блюдо, въ которомъ должно печь пудингъ, налить $\frac{1}{2}$ шт. молока, положить потребное количество рису, чашку сахару, двѣ ложки масла и разрѣзанныхъ на доли яблоковъ, поставить въ горячую печь, размѣшивать ложкою и когда рисъ разбухнетъ, подливать $\frac{1}{2}$ шт. молока. Стоять въ печи надобно 3 часа.

520.) Рисовый пудингъ съ малиной.

Сварить густо 1 ф. рису съ молокомъ и 2 лож. масла, дать остыть; подмѣшать къ нему $\frac{1}{4}$ ф. масла, 12 яицъ, 2 чашки сахару и кардамону. Взять густо увареннаго малиноваго соку, и смѣшать съ нимъ 3 яичныхъ взбитыхъ бѣлка и чашку сахару; обмазать блюдо или форму масломъ, посыпать

терт. хлѣбомъ, положить на блюдо и на края слой рису, толщиною въ палецъ, покрыть слоемъ малины, потомъ опять положить рисъ, послѣ того малину и продолжать до тѣхъ поръ, когда блюдо наполнится; ставить наконецъ въ печь, выкладывать пудингъ на блюдо, посыпать сахаромъ и подавать горячій.

521.) Турецкій рисовый пудингъ.

Разварить въ молокѣ $\frac{1}{4}$ ф. рису; когда остынетъ, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. масла, которое вспѣнить, $\frac{1}{4}$ ф. толченого миндаля, $\frac{1}{4}$ ф. изюму, $\frac{1}{4}$ ф. винныхъ ягодъ, наръзанныхъ долями, $\frac{1}{4}$ ф. померанцевыхъ корокъ, корицы, сахару, муск. орѣха, лимон. соку и терт. корокъ отъ 3 лимоновъ и все это хорошенько смѣшать. Въ то же время расположить на блюдо или въ формѣ, обмазанныхъ масломъ, $\frac{3}{4}$ ф. свѣжаго почечнаго жиру и

515.) Еще пудингъ.

На 7 лотовъ муки берутъ 1 кв. молока, варятъ на огнѣ и мѣшаютъ до тѣхъ поръ, когда остынетъ; потомъ смѣшиваютъ 7 лот. масла со сливками, прибавляютъ варенаго бѣста, 7 желтковъ, 7 лож. сахару, кардамону и растер. лимон. корокъ, вспѣшиваютъ яичные бѣлки, послѣшно наливаютъ пѣну въ бѣсто и пекутъ $\frac{1}{2}$ на блюдѣ, обмазанномъ масломъ.

516.) Пудингъ изъ хлѣба.

Смѣшать 14 желтковъ съ 2 чашками сахару, подложить кардамону, корицы, муск. орѣха и 2 чайныя чашки растертаго и просяннаго хлѣба, который долженъ быть сухой, наконецъ прибавить 14 взбитыхъ бѣлковъ, вылить на блюдо, обмазанное масломъ и поставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа.

517.) Хлѣбный пудингъ на другой манеръ.

Смѣшать 18 желтковъ съ $\frac{1}{4}$ ф. сахара, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. толченаго миндаю, рюмку крас. вина, лимон. тертыхъ корокъ, толченой гвоздики, 18 лотовъ сухаго, протертаго сквозь сито хлѣба, вспѣнить 18 бѣлковъ, подмѣшать туда же и поставить на одну часть въ печь.

518.) Рисовый пудингъ.

Густо сварить въ молокѣ 1 ф. рису, когда остынетъ, прибавить въ него 8 яицъ, чайную чашку сливокъ, чашку растопленнаго масла, чашку сахару, 2 горс. терт. хлѣба, корицы, горсть толченаго сладкаго и нѣсколько горькаго миндаю, взбить, промѣшать хорошо и ставить въ печь на блюдѣ, которую обмазывать предварительно масломъ и посыпать терт. хлѣбомъ.

рису, налить нѣсколько ложекъ горячихъ сливокъ и поставить на 2 часа въ печь.

522.) Картофельный пудингъ.

Взбить $\frac{3}{4}$ ф. сахару съ 12 желтками и подмѣшать 3 лота толченаго горькаго миндаю. Растереть вареный картофель, подложить къ яйцамъ $1\frac{1}{2}$ онаго, промѣшать хорошо и прибавить 12 взбитыхъ бѣлковъ, влить въ форму, обмазанную масломъ и тогда же поставить въ печь.

523) Вареный картофельный пудингъ.

Сварить 20 картофелевъ, дать остыть, растереть на теркѣ, прибавить и размѣшать 14 яицъ, 8 ложекъ масла, 1 кв. сливокъ, чашку сахару, кардамону, муск. цвѣту и $1\frac{1}{2}$ тертаго хлѣба. — Намочить потомъ салфетку, намазать ее масломъ, завязать въ нее массу

и варить $2\frac{1}{2}$ часа. Приготовить соусъ изъ 10 желтковъ, ложки масла, 3 кв. француз. вина, лимон. корокъ, кардамона и сахару, размѣшивать на огнѣ до тѣхъ поръ, когда надлежащимъ образомъ загустѣетъ и подавать къ пудингу.

524.) Вареный картофельный пудингъ на другой манеръ.

Сварить на огнѣ горсть муки въ $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ и съ ложкою масла, охладить; прибавить 12 желтковъ, тарелку терт. картофеля, нѣсколько соли, промѣшать хорошенько и прибавить пѣны отъ 12 бѣлковъ; завязать въ салфетку, обмазанную масломъ и варить $1\frac{1}{2}$ часа въ соленой водѣ. При подачѣ къ столу обсыпать пудингъ ломтиками поджареннаго бѣлаго хлѣба и подкладывать сахару и жаренаго масла.

525.) Еще картофельный пудингъ.

На 10 или 12 картофелевъ, полусваренныхъ и протертыхъ сквозь терку, берутъ штофъ сливокъ, протираютъ сквозь сито, прибавляютъ горсть терт. хлѣба, сахару и 10 желтковъ; взбиваютъ наконецъ бѣлки, подбиваютъ пѣну и ставятъ все это въ печь.

526.) Картофельный пудингъ съ сельдями.

Взбить $\frac{1}{2}$ ф. масла съ 13 желтками, прибавить $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, тарелку терт. картофеля, отъ 4 до 5 селедокъ, которыя прежде намочить въ водѣ и разрѣзать на части, смѣшать все это хорошенько и подмѣшать пѣны отъ 12 взбитыхъ бѣлковъ, наконецъ, положивъ на блюдо, обмазанное масломъ и обсыпанное терт. хлѣбомъ, поставить на $\frac{3}{4}$ часа въ печь.

527.) Картофельный пудингъ съ сельдями на другой манеръ.

Взявъ тарелку варенаго картофеля, разрѣзать на тонкіе ломтики, изрубить 6 селедокъ намоченныхъ въ водѣ и вмѣстѣ съ ними 6 луковицъ; положить въ форму, обмазанную масломъ, слой картофелю, на него рядъ селедокъ съ луковицами, нѣсколько перцу, разбросать небольшихъ кусочковъ масла и продолжать это до тѣхъ поръ, когда форма наполнится. Въ это время взбить 4 яйца, подлить $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ и облить пудингъ.

528.) Картофельный пудингъ съ мясомъ.

Отрѣзываютъ отъ жареной телятины почки, жиръ и кусокъ мягкаго мяса, рубятъ 3 луковицы и кипятятъ въ кѣстрюлѣ съ 2 лож. масла, кв. сливокъ, тертымъ хлѣбомъ, соу-

сомъ изъ-подъ жаркаго, перцемъ и солью. Разрѣзываютъ на тонкіе ломтики тарелку варенаго картофеля, обмазываютъ форму довольно густо масломъ, кладутъ слой картофеля, на него слой варенаго мяса, съ нѣсколькими кусочками мяса, потомъ опять слой картофеля, за нимъ опять слой мяса, и продолжаютъ это до тѣхъ поръ, когда форма наполнится, посыпаютъ наконецъ терт. хлѣбомъ, прибавляютъ нѣсколько кусочковъ масла и пекутъ въ печи.

529.) Яблочный пудингъ.

Срѣзать корку съ 3 бѣлыхъ хлѣбовъ, разрѣзать на части мякишъ, намочить въ молокѣ; когда хлѣбъ размякнетъ, выжить изъ него молоко и вскипятить съ $\frac{1}{4}$ ф. масла; потомъ остудить и подложить 12 яицъ. — Потомъ обмазать блюдо масломъ, обложить тѣстомъ, разрѣзать яблоки на мелкія доли, положить

ихъ на блюдо, посыпать корицей и сахаромъ, накрыть тѣстомъ и поставить на 1 часъ въ печь.

530.) Еще яблочный пудингъ.

Взять 12 крупныхъ яблоковъ, изжарить, слупить кожу, протереть ихъ сквозь рѣшето, прибавить 3 горсти терт. хлѣба, кардамону и корицы. Взбить 18 бѣлковъ, подмѣшавъ къ яблокамъ, выложить немедленно на блюдо намазанное масломъ и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ печь.

531.) Еще яблочный пудингъ.

Очистить 20 яблоковъ и разрѣзать по половинкамъ. Смѣшать 3 горсти терт. хлѣба съ $\frac{1}{4}$ ф. просѣянаго сахару и 1 лотомъ толченой корицы, обмаковать яблоки въ растопленное масло и печь до тѣхъ поръ, когда яблоки умякнутъ. — Подавать со сливками.

532. Яблочный пудингъ съ почечнымъ жиромъ.

Обмазать блюдо или кастрюлю масломъ и посыпать терт. хлѣбомъ. Облущить 20 яблоковъ, разрѣзать на доли, изрубить съ 1 ф. почечнаго жира, нарѣзать 2 свѣжихъ хлѣба тоже тонкими ломтиками, очистивъ напередъ отъ корки. Въ блюдо положить слой бѣлаго хлѣба, кардамону, корицы, коринки, рубленнаго жира, потомъ слой яблоковъ, сахару, кореньевъ и продолжать накладывать попеременно до тѣхъ поръ, когда наполнится блюдо. — Смѣшать $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, 10 яицъ, столов. ложку муки и сахару, и облить этимъ пудингъ за $\frac{1}{4}$ часа до того, какъ ставить въ печь.

533.) Еще яблочный пудингъ.

Очистить крупныя яблоки и вынуть изъ нихъ сѣмечки; положить на блюдо рядомъ и

одно на другое и наполнить сдѣланное въ каждомъ яблокѣ отверстіе малиной или вишнями, изъ которыхъ вынуты косточки. Взбить 20 желтковъ, прибавить сахару, 1 шт. сливокъ, померанцевой и коричневой воды, облить этимъ яблоки и поставить въ печь, не очень жарко натопленную.

534.) Еще такой же пудингъ.

Взбить $\frac{1}{4}$ ф. масла, прибавить 8 желтковъ, $\frac{1}{4}$ сахару, $\frac{1}{4}$ муки и взбитыхъ бѣлковъ, смѣшать хорошенько и вылить $\frac{1}{2}$ этой смѣси на блюдо, намазанное масломъ, положить слой сахару, кореньевъ, подлить варенаго съ яблочнымъ сокомъ вина; сдѣлать то же самое съ другою половиною тѣста и поставить на $\frac{5}{4}$ часа въ печь. Подавать со сливками.

535.) Еще пудингъ.

Смѣшать хорошенько 1 шт. сливокъ, 10 бѣл-

ковъ, 2 чашки сахару, корицы, кардамону, терт. лимон. корки, терт. бѣлый хлѣбъ, 8 мелко изр. яблоковъ, чайную чашку вишенъ, прибавить 10 взбитыхъ бѣлковъ, налить на блюдо, обмазанное масломъ и поставить на 1 часъ въ печь.

536.) Апельсиновый пудингъ.

Взявъ 6 апельсиновъ, 3 изъ нихъ облупить и разрѣзать на ломтики и изъ остальныхъ 3 выжать сокъ. Взбивать въ продолженіи часа 15 желтковъ съ $\frac{3}{4}$ ф. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго и парю горькаго миндаля, прибавлять постепенно соку, выжатаго изъ 3 апельсиновъ и также лим. соку изъ 2 лимоновъ, подмѣшать пѣну отъ 15 бѣлковъ и положить наконецъ апельсиновые доли; потомъ ставить въ формѣ на $\frac{1}{2}$ часа въ печь.

537.) Хлѣбный пудингъ.

Разрѣзать на тонкіе ломтики 4 бѣл. хлѣба

и облить $\frac{1}{2}$ шт. теплаго молока. Когда остынетъ, 10 яицъ, которыя прежде хорошенько взбить, $\frac{1}{4}$ ф. растопленнаго масла, муск. цвѣту и сахару промѣшати и поставить на 1 часъ въ печь.

538. Хлѣбный пудингъ на другой манеръ.

Срѣзать съ 5 бѣл. хлѣбовъ корку, разрѣзати ихъ на ломтики, положить на блюдо и облить сливками; растолочь $\frac{1}{2}$ ф. миндаля, наръзати $\frac{1}{2}$ ф. почечного жиру, подмѣшати $\frac{1}{2}$ ф. сах. $\frac{1}{2}$ ф. изюм. и $\frac{1}{2}$ ф. корицы, обмазать блюдо масломъ, посыпать терт. хлѣбомъ, корицей и сахаромъ, обложить дно размоченными хлѣбными ломтиками, наложить на нихъ смесь миндаля, изюма и проч. съ нѣсколькими кусочками масла, потомъ опять класти хлѣбные ломтики, и продолжать до тѣхъ поръ, когда блюдо наполнится. Взбить 8 яицъ съ сахаромъ, прибавить кварту сливокъ и поставить на часъ въ горячую печь.

539.) Вареный хлѣбный пудингъ.

Срѣзать корку съ 3 бѣл. хлѣбовъ, разрѣзанныхъ вдоль, размочить въ $\frac{1}{2}$ шт. молока и откинуть на сито, чтобъ высохли. — Вспѣвать $\frac{1}{2}$ ф. масла, взбить 6 цѣлыхъ яицъ, подложить хлѣбъ коринку, изюмъ, сахаръ, корицу и раст. лим. корку, завязать въ салфетку, обмазанную масломъ, посыпанную терт. хлѣбомъ и варить часъ. Подавать съ виннымъ соусомъ.

540.) Пудингъ изъ слоенаго тѣста.

Разрѣзать на ломтики 3 бѣлыхъ хлѣба и обмазать масломъ, положить слой бутербродовъ, посыпать корицей, сахаромъ и корицей, положить опять бутерброды и продолжать это до тѣхъ поръ, какъ наполнится блюдо. Взбить 6 яицъ, подмѣшати 3 кв. сливокъ и поставить въ печь, обливъ пу-

дингъ за четверть часа этою смѣсью. Прибавить сливокъ или соусу.

541.) Миндальный пудингъ.

Разогрѣть 1 шт. сливокъ съ 1 ф. масла, прибавить 1 ф. пшеничной муки и безпрестанно размѣшивая, держать на огнѣ до тѣхъ поръ, когда тѣсто начнетъ отставать отъ кастрюли; давъ остыть, подкладываютъ $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахару, 16 взбитыхъ яицъ, горсть толченого миндаля, 10 или 12 горькихъ миндалекъ, 2 горсти коринки и нѣсколько кардамону, завязать въ салфетку, обмазанную масломъ и варить пудингъ 3 часа въ водѣ съ прибавкою горсти соли.

542.) Пудингъ съ аракомъ.

Обмазать кастрюлю или форму довольно густо сырымъ несоленнымъ масломъ, разрѣзать бѣлый хлѣбъ безъ корки на круглые и длинные ломтики, выложить ими дно кост-

роу, круглыми, а стѣнки продолговатыми ломтиками и нажать ихъ на холодное масло; потомъ нарѣзать на тонкіе ломтики яблоки, безъ кожи и безъ сѣмечковъ, смѣшать съ сахаромъ, коринкой, корицею, померанцевыми цукатами, положить эту массу въ кастрюлю, положить сверху нѣсколько кусочковъ масла, покрыть хлѣбными ломтиками, печь два часа, выкладывать на блюдо, наливать на его бока бѣлаго или краснаго вина, чтобы хлѣбъ, находящійся въ низу, смочить опять; все тѣсто облить ромомъ или аракомъ, посыпать сахаромъ и подавать пудингъ холодный, безъ всякаго соуса.

43.) Пудингъ изъ разныхъ плодовъ.

Очистивъ плоды отъ сѣмечекъ и кожи, нарезанныхъ на части, поджарить въ масле бѣлый хлѣбъ безъ корки, смѣшать все это блюдо съ сахаромъ, корицею, лим. кор-

ками, изюмомъ, виномъ и печь, какъ показано выше. Плоды могутъ быть яблоки, груши, сливы и проч.

544.) Пудингъ съ свѣжими сливами.

Вывуть изъ сливъ косточки, разрѣзавъ на большія части, смѣшать съ сахаромъ корицей, гвоздикой, терт. бѣл. хлѣбомъ и печь, какъ показано выше.

545.) Нового рода миндальный пудингъ.

Истолочь $\frac{1}{2}$ ф. миндаля съ яичнымъ бѣлкомъ, смѣшать $\frac{1}{2}$ промытого масла сливками; подложить 12 взбитыхъ желтковъ чайную чашку сахару, корицы, лим. кор. и толченого крупнаго миндаля; прибавить пѣны отъ 12 взбитыхъ бѣлковъ и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ печь.

546.) Вареный пудингъ изъ картофельной муки.

Взять $\frac{1}{2}$ карт. муки, 12 лотовъ масла, 2 лот. сахару, 12 яицъ и 4 чайныхъ ложки молока. Молоко поставить съ масломъ сахаромъ на огонь когда кипитъ, прибавить мало по малу картофельной муки и продолжать варить, взбить тѣсто, когда остынетъ, положить постепенно 12 желтковъ, кардамону, корицы, лимон. корокъ, пѣны отъ 12 бѣлковъ; завязать въ салфетку, обмазанную масломъ, варить часъ и подавать съ соусомъ.

547.) Холодный пудингъ изъ картофельной муки.

Варить $\frac{1}{2}$ кв. молока съ $\frac{1}{4}$ ф. сахара, корицей, лим. корками, 10-ю лот. толченого миндаля, подливать 10 лот. карт. муки, разбухшей молокомъ и безпрестанно размѣшивая, варить до тѣхъ поръ, когда смѣсь

сдѣляется густою. Подбить наконецъ 12 цѣлыхъ яицъ, прокипятить и налить массу въ форму, обсыпанную сахаромъ. — Вынимать пудингъ, когда остынетъ.

548.) Пудингъ съ сухарями

Растолочь 16 сухарей, прибавить 10 желтковъ, 3 кв. сливокъ, сахару, кардамону, терт. лим. корки, чашку раст. масла, всѣмъ 10 яичныхъ бѣлковъ, подмѣшавъ туда же, немедленно поставить въ печь и держать въ ней полчаса.

549.) Пудингъ съ крупою.

Сварить крупу въ молокѣ, подложить ложку масла, когда каша еще горячая, когда же остынетъ, прибавить 8 цѣлыхъ яицъ, 1 кв. сливокъ, чашку сахару, корицы, 2 горсти терт. хлѣба, промѣшавъ хорошенько, положить въ форму, обмазанную масломъ и поставить на 1 часъ въ печь.

550.) Пудингъ изъ тѣста.

Приготовить тѣсто по N 825, раскатать его, разрѣзать на тонкія полоски, испечь ихъ въ растопл. маслѣ и откинуть на сито, чтобъ они обсохли и остыли. Потомъ обмазать блюдо масломъ, положить на него упомянутое разрѣз. на полоски тѣсто, взбить 6 яицъ, прибавить къ нимъ сахару, кардамону, $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, прокипятить, облить этимъ пудингъ и поставить его на $\frac{3}{4}$ ч. въ печь.

551.) Пудингъ съ ванилью.

Взбить метелочкой 14 цѣлыхъ яицъ, прибавить 2 чашки сахару, кардамона, полпалки ванили, которую впереди высушить и растолочь, соку и терт. корокъ отъ 2 лимоновъ, 8 лож. крупчатой муки, 1 шт. сливокъ и нѣсколько разрѣзанныхъ на доли померанцевъ, взбить все это хорошенько и

поставить въ печь на блюдѣ, которое обмазать масломъ и посыпать терт. хлѣбомъ.

552.) Пудингъ съ разными приправами.

Промѣшать хорошенько между собою 10 желтковъ, 1 шт. сливокъ, 2 терт. хлѣба, 2 лож. растопленного масла, чайную чашку коринки, нѣсколько толченаго миндаля, соли, кореньевъ, сахару и подбавить наконецъ пѣны отъ 10 яицъ. Поставить въ печь и подавать съ раковымъ соусомъ.

553.) Вареный пудингъ.

Взбить 14 цѣльныхъ яицъ, прибавить 2 чашки мелкаго сахару, соку и терт. корокъ отъ 2 лимоновъ, штофъ сливокъ, мелко изрѣзаннаго почечнаго жиру 1 блюдце (или лучше телячьяго жиру, взятаго отъ почекъ), 3 терт. бѣлыхъ хлѣба, муск. цвѣту, нѣ-

сколько померанцевъ, горсть изюму и горсть коринки, все это промѣшать хорошенько, завязать довольно крѣпко въ салфетку, которую предварительно обмакивать въ масло и посыпать мукой, наконецъ варить 3 часа въ водѣ, съ прибавкою соли.

554.) Пудингъ съ шпинатомъ.

Вспѣнить ложку масла, подбить 8 яицъ, прибавить $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, 3 терт. бѣлыхъ хлѣба, сахару, соли, муск. цвѣту, $\frac{1}{2}$ шт. варенаго и мелко изрубл. шпината и, если имѣются, то и раковыхъ хвостиковъ, все это хорошенько промѣшать, завязать въ салфетку, намазанную масломъ и варить 3 часа въ водѣ съ солью. Подмѣшать горячее масло съ раковыми хвостиками и раков. масломъ.

555.) Еще пудингъ съ шпинатомъ.

Смѣшать 1 шт. сливокъ, 5 яицъ 5 лож.

сваренного и изрубл. шпинату, терт. бѣлаго хлѣба, соли и муск. орѣха, сахару, поставить въ печь и подавать съ раковым соусомъ, приготовленнымъ по N 13.

556.) Пудингъ изъ пирожковъ.

Изъ 1 кв. сливокъ, 4 яицъ, ложки взбитого масла, соли и муки сдѣлать тонкое тѣсто, раздѣлить на частицы, положить на каждую малинового или яблочнаго киселя, или вареныхъ сливъ, изъ которыхъ вынуты косточки, расположить ихъ на блюдо или въ формѣ, намазанной масломъ крестъ на крестъ; разбить 8 яицъ, прибавить сахару, корицы, кардамону, 1 шт. сливокъ и 3 лож. тертаго хлѣба, облить этимъ пирожки и поставить на 1 часъ въ печь.

557.) Обыкновенный пудингъ.

Перемѣшать—хорошенько 1 ф. муки, 1 ф.

мелко изрѣз. почечнаго жиру, 1 ф. изюму, 1/2 шт. зернышекъ, 1 ф. коринки, 12 яицъ, 1/2 шт. молока, терт. хлѣба, 3 золот. кардамону, 3 зол. муск. цвѣту, 2 стол. ложки французской водки и сахару, завязать въ салфетку, намазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную тертымъ хлѣбомъ и варить 4 часа.

558.) Пудингъ изъ тертаго хлѣба.

Растереть и просѣять 3 бѣл. хлѣба, прибавить къ нимъ 1 ф. мелко изрубл. почечнаго жиру, 8 яицъ, 1/2 шт. сливокъ, горсть толч. миндаля, изюму, коринки, кардамону, муск. цвѣту и сахару; размѣшать все это хорошенько, завязать не очень крѣпко въ салфетку, намазанную масломъ и варить 3 часа въ водѣ съ солью.

559.) Пудингъ изъ тертаго хлѣба на Англійскій манеръ.

Смѣшать 1 ф. мелко изр. почечнаго жиру, 3 терт. бѣлыхъ хлѣба, 8 яицъ, 3 кв. французскаго вина, горсть изюму, горсть коринки, сахару и муск. орѣху, завязать крѣпко въ мокрую, намазанную масломъ салфетку и варить 3 часа. Для соуса сварить въ водѣ горсть тертаго пеклеваннаго хлѣба, прибавить масла, сахару, лим. корокъ и рюмку франц. вина. При подачѣ на столъ, обсыпать пудингъ миндалемъ.

560.) Яблочный пудингъ въ тѣстѣ.

Свалять тѣсто изъ 2 ф. пшенич. муки, соли, муск. орѣха, $\frac{1}{4}$ ф. растопленнаго почечнаго жиру и теплой воды, мѣсить его до тѣхъ поръ, когда оно перестанетъ приставать къ столу, и раскатать толщиною въ

палецъ; положить на рѣшето мокрую салфетку и въ нее раскатанное тѣсто. Взять потомъ глубокую тарелку мелко изрѣзанныхъ яблоковъ, смѣшать ихъ хорошенько съ сахаромъ и корицей, положить въ раскатанное тѣсто, крѣпко завязать салфетку, опустить въ соленую воду и варить 2 часа. При подачѣ на столъ, кладутъ пудингъ опять въ рѣшето, снимаютъ осторожно салфетку съ тѣста, срѣзаютъ небольшую крышечку, наливаютъ въ отверстіе лож. масла, снова накладываютъ пудингъ приготовленнымъ подъ него блюдомъ и оборачиваютъ такъ, чтобъ пудингъ остался на блюдѣ. Подаютъ съ жаренымъ масломъ и сахаромъ.

561.) Яблочные пирожки съ рисомъ.

Взбить съ сахаромъ 2 цѣльныхъ яйца, смѣшать съ рюмкою рома, 1 кв. сливокъ, $\frac{1}{2}$ муки, $\frac{3}{4}$ ф. масла, которое надобно

вспѣнить и кардамономъ, промѣсить это тѣсто хорошенько на столѣ раскатать толщиною въ палецъ, нарѣзать четверугольными долями, положить на каждую изъ нихъ очищенное зрѣлое яблоко, облѣпить его приготовленнымъ тѣстомъ и варить $\frac{3}{4}$ часа въ соленой водѣ. Подбавить поджаренное масло съ сахаромъ и корицей.

562.) Шоколадный пудингъ.

Взбить и промѣшать 10 яицъ, терт. хлѣба, 11 лотовъ натертаго шоколада, полпалки ванили, сахару и кардамону, подлить $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, поставить въ печь. вмѣсто соуса подавать сливки.

563.) Еще шоколадный пудингъ.

На $\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго масла взять 20 желтковъ, чашку сахару, $\frac{1}{2}$ муск. орѣха,

кардамонъ и терт. лимон. корки, $\frac{1}{2}$ ф. муки и полпалки истер. шоколада. Размѣшать и взбить все это хорошенько, поставить на огонь, дать поспѣть, снять съ огня и мѣшать до тѣхъ поръ, когда остынетъ. Наконецъ подбить 20 бѣлковъ и поставить въ печь. Подавать съ виннымъ соусомъ.

564.) Лимонный пудингъ.

Смѣшать сокъ и тер. корки отъ 7 лимоновъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 полныхъ лож. пшеничной или крупчатой муки, кардамонъ, сахаръ, муск. цвѣтъ; поставить на огонь; когда разогрѣется, снять и взбивать до тѣхъ поръ, какъ остынетъ; подбить 12 желтковъ и передъ тѣмъ, какъ ставить въ печь, подмѣшать пѣну отъ 12 бѣлковъ.

565.) Еще лимонный пудингъ.

Взбить 12 желтковъ съ $\frac{3}{4}$ ф. сахару, подмѣшать 2 горсти муки, $\frac{1}{4}$ ф. растоплен-

наго масла и тер. лимон. корки отъ 4 лимоновъ; наконецъ подлить соку изъ 4 лимоновъ. Смѣшавъ все это хорошенько, поставить на огонь и размѣшивать до тѣхъ поръ, когда тѣсто подыметъ, снять тогда съ огня и дать остынуть. Прибавить пѣну отъ 12 бѣлковъ, промѣшать и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ печь. Подавать съ виннымъ соусомъ.

566.) Тоже лимонный пудингъ.

Взявъ одинъ большой или два маленькихъ лимона, разварить ихъ въ водѣ такъ, чтобы могла проходить сквозь нихъ соломинка, потомъ растереть ихъ на блюдѣ, наподобіе мази, положить 8 лотовъ сахару, 8 желтковъ и кардамону, мѣшать цѣлый часъ, взбить 8 бѣлковъ, прибавить туда же, положить тотчасъ въ форму намазанную масломъ и поставить на $\frac{3}{4}$ часа въ печь, не очень

жарко натопленную. Можно подавать съ винной пѣной, а также и безъ соуса.

567.) Грибной пудингъ.

На 2 горсти свареныхъ, выжатыхъ и мелко изрубленныхъ грибовъ берутъ 5 луковичъ, разваренныхъ въ маслѣ и тоже изрубленныхъ, 8 яицъ, $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, соев., перцу, $\frac{1}{4}$ ф. масла и терт. хлѣба, дѣлаютъ густое тѣсто, ставятъ въ печь и подаютъ съ раковымъ соусомъ.

568.) Мозговой пудингъ.

Растереть корку отъ 5 бѣлыхъ хлѣбовъ, нарѣзать мякишъ столбиками, вскипятить 10 шт. молока, положить туда хлѣбъ, и когда размякнетъ, выжать изъ него молоко. Дать хлѣбу остынуть, положить 10 цѣлыхъ яицъ, 1 ф. мелко нарѣзан. мозгу, горсть моченого миндаля, $\frac{1}{2}$ ф. коринки, $\frac{1}{2}$ ф.

изюму безъ зернышекъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, ка-
дамону, тер. лимон. корки, перемѣшать х
рошенько, завязать въ салфетку, намазанну
масломъ и варить 3 часа. Подавать съ ви
нымъ соусомъ.

569.) Пудингъ съ вишнями

Сварить $\frac{1}{2}$ ф. масла въ $\frac{1}{2}$ шт. сливок
дать потомъ остынуть, положить туда 8 яиц
толченой корицы, мелко изрѣз. лим. корк
вишенъ и сахару. Взять мякишъ отъ 4 б
лыхъ хлѣбовъ, разрѣзать на столбики, обли
штофомъ молока и когда оно впитаетс
дать ему стечь на рѣшетѣ. Хлѣбъ это
вмѣстѣ съ молокомъ, прежде приготоделе
нымъ, класть въ намазанную масломъ и п
сыпанную тертымъ хлѣбомъ форму, послой
съ вишнями, изъ которыхъ надобно выбра
косточки и поставить въ печь. Соусъ
этому пудингу: разварить $1\frac{1}{2}$ ф. вишен
подмѣшать сахару, краснаго вина, лим. с

ку, кореньевъ, терт. сухарей и обливаетъ
приготовленный пудингъ.

570.) Пудингъ изъ саго

Разварить, при безпрестанномъ размѣши-
ваніи 2 чайныхъ чашки саго въ 2 штофахъ
молока, подмѣшать туда кусокъ масла; когда
остынетъ, прибавить 10 желтковъ, немного
тер. хлѣба, 2 лож. сливокъ, $\frac{1}{2}$ лож. тол-
ченой корицы, соку и тертыхъ корокъ отъ
2 лимоновъ, также мелко изрѣзан. померан-
цевыхъ корокъ, если имѣются подъ рукою,
и прежде нежели ставить въ печь, еще яич-
ныхъ бѣлковъ, взбитыхъ пѣною.

571.) Пудингъ изъ печенки съ яблоками

Очистивъ 15 яблоковъ, разрѣзать на 4
доли, вынуть сѣмечки; сварить въ бѣломъ
винѣ съ сахаромъ, подмѣшать $\frac{1}{4}$ ф. кори-
ч. II 5*

ки, горсть толченого миндаля и дать осты-
нуть. Потом растереть телячью печенку,
прибавить $\frac{1}{2}$ ф. масла, 8 желтковъ, $\frac{1}{2}$ кв.
сливокъ, сахару, муск. орѣха, соли, 2 лож.
терт. хлѣба и наконецъ поднять 8 бѣлковъ.
Намазать блюдо масломъ, посыпать терт.
хлѣбомъ, наложить слоемъ вареныхъ ябло-
ковъ, на нихъ положить печенку, потомъ
опять яблоковъ, потомъ опять печенки и по-
ставить въ печь.

572.) Раковый пудингъ.

Отъ 6 или 8 связокъ вареныхъ раковъ
отрываютъ хвостики, разрубаютъ мелко, при-
бавляютъ туда 10 яицъ, 1 шт. сливокъ,
 $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли, сахара, перцу, муск.
цвѣту и столько тер. хлѣба, чтобы образо-
валось густое тѣсто. Этотъ пудингъ можно
варить и печь. Подбавить къ нему соусъ изъ
сливокъ, масло и раковыхъ хвостиковъ.

573.) Еще раковый пудингъ.

Взять 60 сырыхъ раковъ, оторвать у нихъ
носики чтобы вышла желчь, мелко истолочь
и пропустить сквозь сито съ $\frac{1}{2}$ шт. сли-
вокъ. Прибавить къ этому соку 10 желт-
ковъ, 2 лож. сахару, $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ,
лимон. корокъ, муск. цвѣту, тер. хлѣба,
лож. раковаго масла, 10 поднятыхъ бѣлковъ,
выкласть въ форму, намазанную масломъ и
поставить въ печь. Соусъ дѣлать изъ масла
съ раковымъ масломъ, раковыми хвостиками,
сахаромъ и муск. орѣхомъ.

574.) Еще раковый пудингъ.

Сварить 6 связокъ раковъ въ соленой
водѣ, оторвать клещи и хвостики, разрѣзать
и сдѣлать изъ скорлупъ раковое масло; смѣ-
шать $\frac{3}{4}$ раковаго масла со сливками, под-
бавить мало по малу 12 желтковъ, приба-
вить сахару, лим. корокъ, 1 кв. сливокъ,

терт. хлѣба, муск. орѣха и мелко изр. раковъ; наконецъ поднять 12 бѣлковъ, примѣшавъ туда же, положить на блюдо, намазанное масломъ и поставить въ печь.

575.) Раковый пудингъ на другой манеръ.

Разогрѣть штофъ сливокъ, подлить 3 лож. ракового масла и 8 ложекъ пшеничной муки, и уварить на огнѣ до густоты киселя, безпрестанно размѣшивая; когда остынетъ, прибавить 12 желтковъ, 1 чайную чашку сахару и муск. цвѣту; смѣшавъ, потомъ поднять 12 бѣлковъ, подмѣшавъ туда же и выложивъ въ форму, намазанную масломъ, поставить въ печь.

576.) Мясной пудингъ.

Смѣшавъ хорошенько 3 ф. мелко натерт. говядины и телятины, 1 ф. мелко изрѣзан.

почечного жиру, 6 цѣлыхъ яицъ, 1 кварту сливокъ, нѣсколько тер. хлѣба, соли, перцу, мелко изруб. и разваренныхъ луковицъ; разогрѣть на сковородѣ; прибавить нѣсколько масла, выложить это тѣсто въ форму, подлить сливокъ и поставить на 1 часъ въ печь. Соусъ дѣлаютъ изъ масла, сливокъ, каперсовъ или сарделей, володскихъ орѣховъ или шампиньоновъ.

577.) Мясной пудингъ на другой манеръ.

Натереть 3 ф. мягкой говядины, прибавить 1 ф. рубленого почечного жиру, 4 яйца, терт. хлѣба, перцу, кореньевъ, соли, муск. цвѣту, сливокъ, промѣшавъ хорошенько и дать массѣ круглую форму. Положить въ небольшую кастрюлю кусокъ масла, поджарить его, выложить туда же пудингъ, обжарить со всѣхъ сторонъ на умѣренномъ огнѣ, подмѣшавъ отъ 2 до 3 лож. муки съ

масломъ, налить столько воды, чтобъ она покрывала пудингъ, прибавить еще одну изрубл. селедку, лавров. листу, перцу, кореньевъ, 2 тер. луковицы, лим. кружечковъ закрыть кастрюлю и варить 2 часа. Наконецъ класть вареный картофель со сморчками и подливать нѣсколько красного вина если хотять.

578.) Пудингъ изъ капусты.

Взять 2 кочна капусты, сварить въ бульонѣ, обсушить и изрубить мелко, прибавить 12 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. растопленного масла, $1\frac{1}{2}$ кв. сливокъ, чашку сахара, перцу, муск. орѣховъ, 2 мелко изрубл. луковицы, нѣсколько рублен. почечнаго жира и столько тертаго хлѣба, чтобы масса сдѣлалась густою. Форму намазать масломъ, обсыпать тер. хлѣбомъ и поставить въ печь. Подливать горячаго масла.

579.) Пудингъ изъ телячьихъ ножекъ.

Сварить 4 телячьи ножки вмѣстѣ съ языкомъ, выбрать кости и какъ можно мельче изрубить, смѣшать съ 10 яйцами, 1 шт. сливокъ, тер. бѣлымъ хлѣбомъ, $\frac{1}{4}$ ф. растопленного масла, муск. орѣхомъ, солью, сахаромъ и выложивъ на блюдо, поставить въ печь. Подавать съ виннымъ соусомъ (саванономъ).

580.) Пудингъ со щукой.

На одну щуку, которую очищаютъ отъ кожи и отъ костей, взять 5 яицъ, подбить ихъ постепенно къ мясу и смѣшать совершенно. Прибавить потомъ $1\frac{1}{2}$ кв. сливокъ, сваренныя въ маслѣ луковицы, перцу, солп., муск. орѣха, $\frac{1}{4}$ ф. растопленного масла и горсти пшеничной муки, и поставить въ печь въ намазанной масломъ формѣ.

581.) Пудингъ со щукой на другой манеръ.

Берутъ 1 ф. рыбы, мелко изрубл. и очищенной отъ костей, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 12 цѣлыхъ яицъ, 4 устрицы, 3 мелко изрубл. сардели, 8 лож. сливокъ, 2 горсти терт. хлѣба, муск. цвѣту и инбирю; промѣшавъ все это хорошенько, положить въ салфетку, намазанную масломъ и варить 2 часа.

582.) Пудингъ изъ трески.

Промытую треску разрѣзать на полосы, скатать, связать нитками, поставить съ холодной водою на огонь и вскипятить. Потомъ вынуть, дать остыть и раздѣлить на небольшіе кусочки; прибавить 8 яицъ, $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, лож. масла, перцу, соли, муск. цвѣту и 2 терт. бѣлыхъ хлѣба, выложить на блюдо, намазанное масломъ, поставить въ печь на 1 часъ и подавать съ горячимъ масломъ и лим. сокомъ.

583.) Пудингъ съ ветчиной.

Увариваютъ $\frac{1}{4}$ ф. муки въ $\frac{1}{2}$ шт. французскаго вина до тѣхъ поръ, когда станетъ оно отставать отъ кастрюли, потомъ даютъ ей остынуть; потомъ прибавляютъ $\frac{1}{2}$ ф. поднятаго масла, 8 желтковъ, перцу, гвоздики, 2 ф. вареной тощей ветчины, разрѣзанной на ломтики, горсть рубл. шампиньоновъ, чесноку, бѣлаго хлѣба, разрѣзаннаго на сухарики и поджареннаго въ масле, нѣсколько сахару, изюму, коринки, приготовленнаго тѣста и наконецъ 8 яичныхъ бѣлковъ, которые прежде поднять; кладутъ на блюдо, намазанное масломъ и ставятъ въ печь.

584.) Пудингъ изъ макаронъ.

На полштофа сливокъ берутъ горсть макаронъ, варятъ и даютъ остыть. Прибав-

ляютъ полную лож. масла, сахару, 8 яицъ, коришки, еще немного молока и столько муки, чтобы масса сдѣлалась густою. Наконецъ ставятъ въ печь. Подаютъ съ сабаніономъ.

585.) Макароны на другой манеръ.

Вспѣнить $\frac{1}{4}$ ф. масла, подмѣшать туда 4 яйца, 1 кв. сливокъ, сахару, соли, муск. орѣха, тер. лимонной корки, лож. дрожжей и 2 ф. муки. Намазать кострюлю масломъ, положить въ нее сдѣланныхъ изъ тѣста шариковъ, величиною въ орѣхъ, обсыпать каждый мукой, чтобы они, въ то время какъ станутъ всходить, не приставали одинъ къ другому и дать имъ подняться въ тепломъ мѣстѣ. Обсыпать ихъ потомъ сахаромъ и корицей, подлить нѣсколько лож. сливокъ. поставить кострюлю на угли, накрыть плоскою крышкою, на которую положить горя-

ихъ угольевъ. Макароны должны простоять такимъ образомъ $\frac{3}{4}$ часа. Надобно замѣтить, что жаръ сверху кострюли долженъ быть сильнѣе, нежели снизу. Послѣ того выложить ихъ на блюдо и подавать съ соусомъ изъ 1 кв. сливокъ, сахару, ванили и 3 желтковъ.

586.) Макароны съ поджареннымъ масломъ.

Дѣлаютъ крутое тѣсто изъ 3 яицъ, 2 чашекъ сливокъ и пшеничной муки, мѣсятъ то, какъ можно сильнѣе, раскатываютъ тонкимъ слоемъ и оставляютъ лежать на нѣсколько времени, потомъ скатываютъ его, вырѣзаютъ изъ него длинныя полосы или макароны, варятъ въ соленой водѣ, откидываютъ на рѣшето, даютъ водѣ стечь и кладутъ на блюдо. Между тѣмъ поджариваютъ $\frac{1}{4}$ ф. масла, посыпаютъ макароны мукою и обливаютъ этимъ масломъ.

587.) Еще макароны.

Изъ 5 желтковъ, $\frac{1}{2}$ кв. сливокъ, сахара и муки, дѣлають густое тѣсто, отрѣзають отъ него длинныя полоски, варятъ въ соленой водѣ, сливають воду до суха и промываютъ макароны съ масломъ, сахаромъ корицей. Намазываютъ блюдо масломъ, кладутъ на него рядъ макаронъ, послѣ того очищенныя отъ кожи и разрѣзанныя на дольки, обжаренныя въ маслѣ, опять макароны, и продолжаютъ это до тѣхъ поръ, когда блюдо наполнится, посыпають корицей и сахаромъ, и ставятъ въ печь, накрывъ блюдо.

588.) Миндальные макароны

Расталочъ въ ступѣ $\frac{1}{2}$ ф. очищенна миндалю, подложить 2 яйца, $\frac{1}{2}$ ф. муки сахару, приготовить крутое тѣсто, которое потомъ скатать и надрѣзать изъ него ма-

каронъ. Ставить макароны въ горячую печь, подкладывать подъ нихъ пропускную бумагу, чтобъ они вбирали въ себя масло, и подавать къ нимъ молочный супъ съ корицею и сахаромъ.

589.) Вареные макароны.

Сварить 2 ф. макаронъ въ бульонѣ, слить отваръ, подмѣшати масла и тертаго сыру, выложить на блюдо, намазанное масломъ и посыпанное тертымъ хлѣбомъ, опять обсыпать макароны сыромъ и терт. хлѣбомъ, раскидать на нихъ нѣсколько кусочковъ масла и поставить въ печь.

590.) Макароны съ поджареннымъ масломъ

Сварить макароны въ соленой водѣ, отложить на рѣшето, дать водѣ стечь, выложить на блюдо, посыпать терт. сыромъ и терт. хлѣбомъ, и облить поджареннымъ масломъ.

591.) Клецки на Англійскій манеръ.

Смѣшать $\frac{1}{2}$ ф. масла съ 3 цѣльными яицами и 4 желтками, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. муки, муск. орѣха, соли и хорошенько взбить. Намазать этой массой крышку кастрюли, нарѣзать изъ нее кусочковъ, опустить въ бульонъ, дать поспѣть, выложить на сито, чтобъ они обсохли, переложить на блюдо, посыпать терт. сыромъ и облить поджареннымъ масломъ.

592.) Печеные клецки.

Клецки эти приготовляются такъ же, только вмѣсто бульона, варятъ ихъ въ молокѣ, когда поспѣютъ, вынимаютъ, даютъ обсохнуть, располагаютъ на блюдѣ, намазанномъ масломъ, кладутъ между ними кусочки масла, подливаютъ $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, прибавляютъ 4 яйца, сахару, кардамону, 4 ложки муки и ставятъ на полчаса въ печь.

593.) Клецки съ сахаромъ.

Приготовляютъ тѣсто изъ $\frac{1}{4}$ ф. масла и 2 цѣлыхъ яицъ, 3 желтковъ муки, варятъ въ штофѣ сливокъ и выкладываютъ на плоское блюдо; поднимаютъ потомъ 3 бѣлка, подмѣшиваютъ 4 ложки мелкаго сахару, обкладываютъ этимъ клецки и ставятъ въ печь на 1 часъ.

594.) Бѣлые хлѣбы съ начинкой.

Растираютъ корку отъ 4 бѣлыхъ хлѣбовъ, срѣзываютъ снизу горбушку, вынимаютъ мякишъ и размягчаютъ корки вмѣстѣ съ горбушками въ мелокѣ и розовой водѣ съ сахаромъ. Потомъ приготовляютъ начинку изъ 2 горстей толченаго миндаля, 2 яицъ, коринокъ, сахару, кардамону, сливой, части вынутаго мякиша; кладутъ эту начинку въ пустые хлѣбы, накрываютъ крышкой, обвя-

зываютъ нитками и пекутъ въ кострюлѣ въ горячемъ маслѣ до тѣхъ поръ, когда хлѣбы зарумянятся. Послѣ того вынимаютъ ихъ, отнимаютъ нитки, наштиговываютъ со всѣхъ сторонъ миндалемъ, нарѣзаннымъ на продолговатые кусочки, посыпаютъ корицей и сахаромъ, и подаютъ къ столу съ виннымъ соусомъ.

595.) На другой манеръ.

Растереть корку отъ 4 бѣл. хлѣбовъ, которые размягнуть въ холодномъ молокѣ съ сахаромъ и розовой водою, потомъ жарить въ горячемъ маслѣ до тѣхъ поръ, когда зарумянятся. Послѣ того наштиговывать сладкимъ миндалемъ, посыпать корицею и сахаромъ, и жарить опять на умѣренномъ огнѣ.

596.) Клецки.

Вспѣнить ложку масла, прибавить 2 яйца,

кварту воды, нѣсколько соли, муки и мѣшать все это до тѣхъ поръ, какъ покажутся на тѣстѣ пузыри.

597.) Еще клецки.

Взбить чайную чашку масла, прибавить 4 чашки терт. хлѣба, 2 чашки муки, 2 чашки молока, соли, 4 яйца и все это хорошенько размѣшать.

598.) Еще клецки.

Взбить чашку растопленного масла, чашку муки, чашку молока и 3 яйца, варить и размѣшивать на огнѣ до тѣхъ поръ, когда тѣсто начнетъ отставать отъ ложки. Какъ только остынетъ, прибавить еще 2 яйца и мѣшать въ одну сторону.

599.) На другой манеръ.

Взять 2 ложки масла съ 6 яйцами, 6

лож. сливокъ, муск. орѣхомъ и достаточнымъ количествомъ муки.

600.) На третій манеръ.

Половину шт. воды, 2 ф. муки, 2 ложки масла взбить и размѣшивать на огнѣ до тѣхъ поръ, когда тѣсто начнетъ отставать отъ кастрюли, а когда оно охладится, подбить 14 яицъ, положить соли, муск. цвѣту и мѣшать.

601.) Тоже влецки.

Разогрѣть полшт. сливокъ, потомъ столько подложить муки, чтобъ образовалось густое тѣсто, которое до того времени держать на огнѣ, когда оно сдѣлается лоснымъ. По охлажденіи примѣшать 4 яйца, муск. цвѣту, нѣсколько соли и мѣшать.

602.) Клецки изъ тертаго хлѣба.

Взбить 2 лож. масла съ 4 яйцами и прибавить немного сахара, соли, муск. орѣха, вымытой коринки и столько терт. хлѣба, чтобъ клецки не могли распадаться.

603.) Клецки же.

Разогрѣвать на огнѣ $1\frac{1}{2}$ кв. воды, 8 лож. масла и 8 лот. муки до тѣхъ поръ, пока тѣсто начнетъ отставать отъ кастрюли, по охлажденіи прибавить 8 яицъ и хорошо промѣшать.

604.) Клецки съ яблоками

Смѣшать со сливками ложку масла, прибавить 4 яйца, $\frac{1}{2}$ шт. молока и столько муки, чтобъ образовать густое тѣсто. Размѣшивать ложкой до тѣхъ поръ, пока на тѣстѣ

появятся пузыри; разрѣзать потомъ яблоки на тонкія доли и положить туда же. Когда клецки сварятся въ водѣ, положить ихъ рядомъ на блюдо, посыпать корицей и сахаромъ, и облить поджаренымъ масломъ.

605.) Яблочные клецки на другой манеръ.

Очистить яблоки, разрѣзать на доли, положить на блюдо, прибавить 1 кв. сливковъ, 3 зол. толченаго сладкаго миндаля, нѣсколько горькаго миндаля, нѣсколько терт. лимон. корокъ, сахару и столько терт. хлѣба, чтобы вышло довольно крутое тѣсто; прокалывать ложкою въ кипящей водѣ и продолжать варить, когда все поснѣетъ. Подавать съ соусомъ изъ $\frac{1}{2}$ шт. молока, сахару, гвоздики и желтковъ.

606.) Картофельныя клецки

На 26 или 30 большихъ вареныхъ и рас-

тертыхъ на теркѣ картофелемъ берутъ 1 сѣ-
рый хлѣбъ, разрѣзанный на столбики, 3
большія, разрѣзанныя луковицы, горсть шпи-
ковъ, жарятъ все это на сковородѣ и смѣши-
ваютъ вмѣстѣ съ 6 яйцами, съ терт. карто-
фелемъ и съ такимъ количествомъ муки,
чтобы образовалось крутое тѣсто. Варятъ
полчаса. Потомъ выкладываютъ на блюдо и
покрываютъ жаренымъ шпикомъ и лукови-
цами.

607.) Печенныя картофельныя клецки.

Варятъ около 25 картофелевъ, снимаютъ
съ нихъ кожу, даютъ остыть и растираютъ.
Разрѣзаютъ потомъ бѣлый хлѣбъ, жарятъ
его въ маслѣ, прибавляютъ къ вареному рас-
тертому картофелю вмѣстѣ съ 6 яйцами,
сливками, солью и надлежащимъ количест-
вомъ муки; скатываютъ продолговатыя клец-
ки, посыпаютъ терт. хлѣбомъ и пекутъ въ

маслѣ. Подаютъ съ поджаренымъ масломъ и луковичами.

608.) Картофельныя клецки съ коровьими языками.

Растереть картофель, вспѣнить кусокъ масла, 12 желтковъ, тертаго картофеля, 1 кв. сливокъ и кусокъ ренаго, мелко изрубл. коровьяго языка; положить 12 бѣлковъ, примѣшать туда же и положить въ маслѣ.

609.) Клецки съ дрожжами

Замѣсить тѣсто изъ муки, сливокъ, соды, дрожжей и поставить въ тепло; когда взойдетъ, надѣлать шариковъ, величиною съ яйцо, варить ихъ 10 минутъ въ водѣ съ солью, выложить ложкою на блюдо, посыпать сахаромъ и подавать горячія съ виннымъ соусомъ.

610.) Тѣже клецки на другой манеръ.

Взбить $\frac{1}{4}$ ф. масла съ 5 яйцами, прибавить чашку сливокъ, чашку дрожжей, нѣмного соли, сахару, муск. орѣху и столько муки, чтобъ вышло крутое тѣсто. Изъ этого тѣста накатать небольшихъ клецокъ, положить на доску, обсыпанную мукой и дать имъ взойти; послѣ того опустить ихъ въ кипящую воду такъ, чтобъ онѣ могли въ ней плавать, для чего потребна довольно просторная кастрюля. Когда къ опущенной въ нее соломенкѣ не пристаетъ тѣсто, то это значитъ, что онѣ поспѣли. — Вынимать ихъ то время на блюдо и обливать раст. масломъ.

611. Клецки изъ капусты.

Отъ кочна капусты берутъ лучшіе листья, рубятъ стволъ и рубятъ его на мелко,

потомъ развариваютъ его въ маслѣ, да
остынуть, прибавляютъ ложку взбитого мас
3 яйца, муск. орѣху, соли и потребное
личество терт. хлѣба, чтобъ клецки мо
держаться. Варятъ потомъ въ соленой
и подаютъ съ масломъ.

612. Клецки со шникомъ

4 бѣлыхъ хлѣба размочить въ молокѣ
выжать, потомъ размѣшать, прибавить
яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. растоп. масла, $\frac{1}{2}$ ф. копчен
разрѣзаннаго и жаренаго шинку, 1 кв. с
вокъ, соли, мускатн. цвѣту и столько му
чтобы можно было дѣлать рукою довол
большіе шарики, которые варить въ соле
водѣ, класть на блюдо, посыпать терт. х
бомъ и обливать поджаренымъ масломъ.

613.) Клецки изъ бѣлаго хлѣба.

3 бѣлыхъ хлѣба очистить отъ корки,

ложить въ теплое молоко и когда напитаются
имъ, выжать. Потомъ вспѣнить $\frac{1}{4}$ ф. масла,
прибавить 6 яицъ, бѣлаго хлѣба, размякшаго
въ молокѣ, соли, муск. цвѣту и, если нужно,
нѣсколько муки. Класть между тѣмъ ложкою
маленькія клецки въ соленую воду, варить
ихъ и подавать съ поджаренымъ масломъ.

614.) Клецки изъ печенки.

Смѣшать съ растертою телячьею печенкой
4 яйца, чашку сливокъ, 2 терт. луковицы,
ложку растопленнаго масла, соли, муск. орѣ
ху, 2 горсти тертаго хлѣба и варить эти
клецки въ соленой водѣ.

615.) Раковые клецки.

Хвосты и клещи отъ 30 раковъ мелко из
рубить, а изъ толченой скорлупы сварить
раковое масло. — Потомъ вспѣнить съ 2 лож.
приготовленнаго раковаго масла, 5 яицъ,

прибавить размоченаго въ молокѣ бѣлаго хлѣба, соли, муск. орѣха и мелко изрубленныхъ раковыхъ хвостиковъ, и класть клецки ложкою въ мясной отваръ.

616.) Миндальные клецки.

Очистить $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго и $\frac{1}{2}$ лота горькаго миндаля и растолочь съ мукой; прибавить 4 яйца, 2 лож. сахару, 2 лож. растопленнаго масла и 5 лот. терт. хлѣба, размѣшать все это хорошенько и сварить въ молокѣ.

617.) Клецки изъ сметаны.

Взять 3 шт. сметаны, подлить къ 2 шт. молока и дать имъ свернуться на угольномъ огнѣ наподобіе сыра; отложить на рѣшето, чтобъ стекла сыворотка, потомъ охладить. Растереть потомъ эту массу руками, прибавить соли, $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, 8 яицъ и столъ-

ко муки, чтобъ тѣсто можно было мѣсить, раскатать его на продолговатыя клецки и варить ихъ въ соленой водѣ. Подавать съ поджаренымъ масломъ.

618.) Рисовыя клецки.

На $\frac{1}{4}$ ф. сваренаго въ водѣ и остывшаго рису взять 5 яицъ, чашку растоплен. масла, ложку розовой воды, толченаго миндаля, корицы, терт. лимон. корки, ложку сахару, промѣшать все это хорошенько надѣлать клецокъ и выпечь ихъ въ маслѣ. Подавать съ сабаиномъ.

619.) Рисовыя клецки съ шоколадомъ.

Полфунта рису густо уварить въ молокѣ, снять потомъ съ огня, подмѣшать ложку масла, сахару, корицы, лим. корку и дать остынуть. Надѣлать изъ этой массы клецокъ

на манеръ маленькихъ грушъ, вложить въ каждую по большой вишни, обернуть въ яйцахъ и терт. хлѣбѣ, печь въ горячемъ маслѣ. При подачѣ на столъ обвалить въ тертомъ шоколадѣ и подавать горячія.

620.) Яицы въ смятку.

Обмыть яицы, положить ложкою въ кипящую воду и держать 5 минутъ.

621.) Яичница.

Разбить 10 яицъ, положить на сковороду съ ложкою масла, перцемъ, солью, нѣсколькими ложками сливокъ и горстью чесноку; поставить на нѣсколько минутъ на умѣренный огонь, послѣ того тотчасъ же подавать на столъ и подкладывать калбасы, ветчины и проч.

622.) Печеные яицы.

Для такихъ яицъ надобно имѣть небольшую мѣдную форму, въ которой печь каждое яйцо. — Кладъ въ формочку кусокъ масла, когда разогрѣется оно, наливать яйцо, смѣшивать ложкою, посыпать солью и перцемъ и давать зарумяниться.

623.) Печеные яицы съ сыромъ.

Обложить сковороду кружечками масла, посыпать горстью терт. сыру пармезану и тертымъ хлѣбомъ, налить 15 яицъ, разметать на нихъ кусочки масла, снова посыпать тер. хлѣбомъ и сыромъ, покрыть ихъ крышкою въ кострюли, на которую положить горячихъ угольевъ, поставить на угольный жаръ и дать поспѣть.

624.) Яицы съ сарделями.

Въ кипящую воду подлить нѣсколько уксу-
су и мало по малу прибавить 12 яицъ; на-
добно дѣлать это такъ, чтобъ бѣлокъ не от-
дѣлялся отъ желтка. Когда бѣлки свернутся,
то вынуть яицы и положить ихъ въ холодную
воду. Изжарить въ маслѣ тонкіе ломтики
бѣл. хлѣба, положить на каждый ломтикъ
яйцо, наложить на нихъ вдоль и поперегъ
тонко изрѣз. сарделей, расположить яицы на
блюдѣ и облить ихъ растопленнымъ масломъ.

**625.) Печеные яицы на
Французской манеръ.**

Приготавливаютъ яицы, какъ выше пока-
зано, даютъ имъ остынуть, опускаютъ ихъ
въ разбитое яйцо, посыпаютъ терт. хлѣбомъ
и пекутъ въ горячемъ маслѣ, однако осто-
рожно, чтобы они не могли разлопаться.

**626.) Яицы съ горчичнымъ
соусомъ.**

Варятъ 12 яицъ въ кипящей водѣ и кла-
дутъ въ холодную воду, чтобы лучше можно
было облупить ихъ; разрѣзываютъ потомъ
пополамъ и кладутъ на блюдо. — Кладутъ въ
кострюлю кусокъ масла, сахару, подливаютъ
1 кв. бѣл. вина, даютъ хорошенько проки-
пятъ, подмѣшиваютъ 2 ложки горчицы и
обливаютъ этимъ соусомъ вареные яицы.

**627.) Яицы со спаржею и
раками.**

Сварить спаржу въ водѣ, разрѣзать на
куски и прожарить съ масломъ; потомъ сва-
рить связку раковъ, оборвать хвостики, и
изъ скорлупъ приготовить раковое масло.
Разбить 15 яицъ, прибавить въ нихъ пол-
ную ложку раковаго масла, $\frac{1}{2}$ кв. сливокъ,
нѣсколько чесноку, перцу, соли, муск. орѣ-

ха, снаржи и раковых хвостиковъ, промывать хорошенько на умѣренномъ огнѣ, слоджарить на сковородѣ; обложить приготавленымъ тѣстомъ и поджарить съ обѣихъ сторонъ.

628.) Яицы съ кислымъ соусомъ.

Варить въ кастрюлѣ воду, подливать уксусу и разбивать туда яицы; когда они свернутся, вынуть ихъ, положить на блюдо, облить холодною водою. — Потомъ распустить въ кастрюлѣ кусокъ масла, прибавить 2 полныхъ ложки муки, 5 желтковъ, нѣсколько сахара, перцу, соли и 1 чашку виннаго уксусу, размѣшать на огнѣ; дать сгустѣть и обливать этимъ соусомъ яицы.

629.) Яичные пирожки со шпикомъ.

Разбить 12 яицъ, смѣшать съ 2 лож. му-

и, 3 лож. сливокъ, солью, мелко изрѣз. шпикомъ; разрѣзать шпикъ на ломтики, поджарить на сковородѣ; обложить приготовленнымъ тѣстомъ и поджарить съ обѣихъ сторонъ.

630.) Тѣже пирожки на другой манеръ.

Приготовить тѣсто по прежнему; снять съ копченыхъ маленькихъ рыбокъ кожу, выбрать все кости, разрѣзать ихъ на части, поджарить на сковородѣ въ маслѣ, обложить тѣстомъ и испечь съ обѣихъ сторонъ.

631.) Яицы съ фаршемъ.

Сварить 12 яицъ въ крутую, положить въ холодную воду, облупить, разрѣзать пополамъ на продолговатыя части; вынуть желтки, а бѣлки опять опустить въ воду; потомъ растереть вареные желтки, прибавить

въ нихъ 4 цѣлыхъ яйца, горсть толченаго миндаля, начинить этимъ бѣлки, сравня ихъ потомъ обмазать яйцами, обсыпать тертымъ хлѣбомъ и обжарить въ маслѣ.

632.) Яицы начиненныя мозгомъ.

Соскоблить съ бѣл. хлѣба корку, размять хлѣбъ въ сливкахъ, выжать его сновъ, очистить 2 телячьихъ мозга и сварить ихъ въ соленой водѣ; взбить кусокъ масла съ яйцами и положить туда мозги, выжать хлѣбъ, соли и муск. цвѣту. Потомъ разрезать пополамъ круто сваренныя яицы, вынуть желтки, начинить бѣлки приготовленнымъ фаршемъ и положить на сковороду, обмазанную масломъ, оставшіеся же желтки растереть со сливками, подмѣшавъ къ нимъ соли, муск. цвѣту и нѣсколько парею, облить яицы и поставить въ печь.

633.) Яицы съ ветчиной.

Изжарить на сковородѣ ветчину, нарезанную тонкими долями, подмѣшавъ туда ложку масла и когда оно нагрѣется, подкладывать мало помалу 12 яицъ, такъ чтобъ они лежали одно подлѣ другаго; кипятить долгое время на угольномъ жару и отдѣлять каждое яицо одно отъ другаго, пропускать между ними масло, посыпать ихъ солью и перцемъ, когда бѣлки соединятся, выкладывать все это на блюдо и тотчасъ же подавать на столъ.

634.) Яицы съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

Сварить въ крутую 8 яицъ, облупить, разрезать на 4 части и положить на блюдо; между тѣмъ растереть 2 варенныхъ желтка съ 2 ложками прованскаго масла до тѣхъ

поръ, пока послѣднее сдѣлается густымъ прибавлять туда нѣсколько уксусу, 2 ложки горчицы и обливаетъ этимъ яицы.



ОТДѢЛЕНІЕ ДЕВЯТОЕ.

ЖАРКІЯ БЛЮДА.

635.) Говядина, жареная въ горшкѣ.

Берутъ хорошій кусокъ говядины отъ задней части вмѣстѣ съ почками и обмываютъ водою; поджариваютъ въ горшкѣ $\frac{1}{2}$ ф. почечного жира и $\frac{1}{2}$ ф. масла, кладутъ туда мясо, обжариваютъ его со всѣхъ сторонъ, прибавляютъ $\frac{1}{2}$ шт. воды, цѣльнаго перцу и соли, накрываютъ крышкой и поджариваютъ говядину медленно въ продолженіи 4-хъ часовъ. Подбавляютъ еще въ соусъ $\frac{1}{2}$ лож-

Ч. II 6*

ки поджареной муки, даютъ прокипѣть, обливаютъ этимъ соусомъ жаркое при подачѣ на столъ, а остальнѣй подаютъ въ соусникѣхъ.

636.) Еще жареная говядина.

Обмывъ говядину, положить ее на ночь въ молоко; разогрѣть въ горшкѣ $\frac{1}{4}$ ф. масла, выложить туда обсохшую говядину и обжарить хорошенько. Налить въ горшокъ молока, въ которомъ лежало мясо, прибавить 4 луковицы, разрѣзанныя на ломтики, корней петрушки, цѣльнаго перцу, гвоздики, накрыть плотно горшкомъ и разогрѣвать исподволь 3 часа.

637.) Говядина, жареная въ печи.

Взявъ хорошій кусокъ говядины, отбить обухомъ топора, класть на сковороду, под-

ливать 1 шт. воды, посыпать солью, ставить въ горячую печь, чтобъ мясо хорошенько обжарилось сначала и потомъ жарить исподволь 3 часа, на умѣренномъ огнѣ, прилѣжно поливая водою.

638.) Говядина, жареная на вертелѣ.

Берутъ кусокъ говядины отъ задней четверти, отбиваютъ мягко, обливаютъ уксусомъ, посыпаютъ солью и мелко изрѣз. луковицами и оставляютъ въ такомъ видѣ на всю ночь. — Потомъ насаживаютъ ее на вертелъ, жарятъ медленно, безпрестанно обливая масломъ, и когда мясо начнетъ жариться, посыпаютъ его терт. хлѣбомъ, снова обливаютъ масломъ, чтобъ оставался на немъ терт. хлѣбъ.

639.) Жареная говядина.

Обсыпать солью 6 или 8 ф. хорошей го-

вядины и оставить на 2 или на 3 дня; потомъ вымыть его и варить съ водою, приправами, кореньями и 2 луковицами. Вынуть послѣ того мясо изъ отвара, обмазать яичными желтками, обсыпать терт. хлѣбомъ и поставить жариться въ печь.

640). Говядина, жареная съ уксусомъ.

Положить кусокъ говядины въ 8 или 10 ф. на 8 дней въ холодномъ мѣстѣ въ пивной уксусъ, такъ, чтобъ мясо было покрыто имъ. Когда хотятъ говядину жарить, то положить въ горшокъ нѣсколько ломтиковъ шпика, цѣльнаго перцу, короньевъ, лаврового листу, соли, нѣсколько тонко изр. луковицъ, а на нихъ говядину, котсрую облить уксусомъ и жарить медленно въ накрытомъ горшкѣ.

641.) Еще такая же говядина.

Оставляютъ говядину на 3 или на 4 дня въ уксусѣ, съ перцемъ, кореньями и гвоздикой, потомъ напиговываютъ ее тонко на рѣзаннымъ ветчиннымъ саломъ, поджариваютъ въ горшкѣ масло, кладутъ въ него жаркое и посыпаютъ солью. Когда мясо обжарится, наливаютъ на него еще нѣсколько уксусу и часто обливая и поворачивая продолжаютъ жарить еще $2\frac{1}{2}$ часа.

642.) Жареный хребетъ.

Дать ему вылежаться 5 или 6 дней. Отрубить все, принадлежащее къ хвосту и шеи, отбить хорошенько обухомъ, натереть съ обѣихъ сторонъ перцемъ и солью, положить на сковороду потребную часть, налить бутылку пиво и $\frac{1}{2}$ шт. воды, обложить нѣсколькими кусками масла и жарить въ хорошо истопленной печи 3 или 4 часа.

643.) Телятина, жареная въ печи.

Оставить телятину на 1 часъ въ водѣ; потомъ положить къ верху той стороной, гдѣ находятся почки, посыпать солью, обтянуть весь кусокъ жирною перепонкою и облить водой. Жарить такимъ образомъ приготовленное мясо въ продолженіе получаса въ горячей печи, оборачивать потомъ, обмазывать масломъ, продолжать жарить еще 1 часъ, однако надобно чаще поливать, чтобъ оно было сочно. Въ соусъ прибавляютъ ложку сметаны, даютъ прокипѣть и подаютъ его въ соусникѣ къ телятинѣ.

644.) Телятина, жареная на вертелѣ.

Отбиваютъ напередъ телятину деревяннымъ молоткомъ, отрѣзываютъ ногу отъ задней части, натираютъ послѣднюю солью,

нашпиговываютъ верхнюю сторону тонкимъ, изрѣзаннымъ на ломтики ветчиннымъ саломъ, натыкаютъ на вертелъ и обливаютъ растопленнымъ масломъ, такимъ образомъ даютъ ей обжариться, посыпаютъ ее опять солью, подливаютъ къ маслу нѣсколько воды кипятку и продолжаютъ жарить. За $\frac{1}{4}$ часа до подачи къ столу, обмазываютъ еще масломъ, посыпаютъ терт. хлѣбомъ и даютъ зарумяниться.

645.) Жареная телятина съ уксусомъ.

Отбить, вымыть, снять морщиноватую кожу, нашпиговать гвоздикой, корицей и сарделями, положить въ глубокое блюдо, облить горячимъ уксусомъ и оставить въ немъ на 2 или 3 дня, въ продолженіе которыхъ часто переворачивать. Потомъ насадить на вертелъ и жарить съ масломъ и со сливками. Можно жарить и въ печи.

646.) Жареная баранина.

Отбить мясо хорошенько деревяннымъ молоткомъ, снять морщиноватую, грубую кожу, нашпиговать чеснокомъ, положить на сковороду, посыпать солью, облить холодной водой и поставить въ печь. Сначала надобно поливать ее немного, но потомъ больше. Для этого жаркаго потребно 2 часа, чтобъ оно поспѣло. Наконецъ обливать масломъ.

647.) Баранина, изжаренная на манеръ дичины.

Отбить, снять кожу, срезать жиръ, положить въ уксусъ съ можжевельными ягодами на 4 или 5 дней; чаще переворачивать, нашпиговать потомъ ветчиннымъ саломъ, насадить на вертелъ и жарить, обливая масломъ и уксусомъ.

648.) Жареный ягненокъ.

Заднюю четверть ягненка вымыть, нашпи-

говать, натереть солью и жарить на вертелѣ, обливая масломъ. — Черезъ часъ мясо уже готово.

649.) Фаршированный жареный ягненокъ.

Обмывъ мясо, поднять кожу отъ задней лопатки до реберъ, сдѣлать фаршъ изъ терт. хлѣба, 2 яицъ, сахару, ложки взбитаго масла, соли, муск. орѣха, 1 чашки коришки, положить между поднятою кожей и мясомъ, и зашить отверстие. Положить жаркое на сковороду, обративъ почками вверхъ, насыпать солью, налить ложку масла и нѣсколько теплой воды, поставить въ печь и жарить полчаса, потомъ перевернуть и жарить снова.

650.) Ягненокъ на другой манеръ.

Отбивать мясо со всѣхъ сторонъ, нашпи-

говать, поставить съ водою и солью на огонь, снять пѣну, прибавляютъ перцу, кореньевъ 4 мелко изр. луковицы, лаврового листу варить $1\frac{1}{2}$ часа. Сливать потомъ отваръ, подливать $\frac{1}{2}$ шт. пива, прибавлять 1 лож. масла и поджаривать въ закрытомъ сосудѣ. Наконецъ обливаетъ сливками и лимоннымъ сокомъ.

651.) Жареная свинина.

Заднюю лопатку свинины очистить, обработать нижней стороною къ верху, положить на сковороду, посыпать солью, подлить нѣсколько горячей воды, и жарить $\frac{1}{4}$ часа въ жарко натопленной печи, потомъ жаркое обратитъ и оставить на нѣкоторое время въ печи, дабы оно нѣсколько обсохло сверху, послѣ того проколотъ кожу острымъ ножомъ, нашпиговать гвоздикой, корицей и чаще обмазывать свинымъ саломъ, чтобъ она хорошенько обжарилась. — Для того, чтобъ сви-

нина поспѣла, потребно $1\frac{1}{2}$ или 2 часа; впрочемъ это зависитъ отъ величины ея.

652.) Жареная свинина въ хлѣбной коркѣ.

Жарятъ свинину, какъ показано выше, сперва одну сторону, потомъ другую, не касаясь до кожи, потомъ, когда она поспѣетъ, снимаютъ пригарь, приготавливаютъ смѣсь изъ тертаго хлѣба, сахару, толченой корицы, толченой гвоздики и натертыхъ лимон. корокъ, покрываютъ этимъ жаркое мясо на 1 палецъ толщиною, нажимаютъ крѣпко и ставятъ въ печь; потомъ намазываютъ яичнымъ бѣлкомъ, кладутъ еще слой хлѣба, чтобъ образовалась корка въ 2 пальца вышиною; обливаютъ жаркое собственнымъ жиромъ и дожариваютъ окончательно. Къ этому жаркому подаютъ вишневый соусъ, приготовляемый слѣд. обр.: толкутъ свѣжія или сушенныя вишни въ ступѣ, варятъ съ водою и

бѣл. хлѣбомъ, процѣживаютъ сквозь сито прибавляютъ вина, сахару, корицы, гвоздики, лимон. корокъ и оставляютъ прокипѣть

653.) Жаренныя свиныя ребра

Берутъ свиныя ребра, не совсѣмъ обнаженные отъ мяса, надламываютъ въ срединѣ чтобъ можно было ихъ согнуть, натираютъ перцемъ и солью, начиняютъ сливками или яблоками, разрѣзанными на 4 доли, или сырою кислую капустою, связываютъ открытыя стороны, кладутъ жаркое на сковороду, посыпаютъ перцемъ, солью, терт. хлѣбомъ и жарятъ 1½ часа въ печи.

654.) Поросенокъ, жареный въ печи.

Когда поросенка вымоютъ и выпотрошатъ дѣлаютъ ножомъ два разрѣза въ кожѣ, по обѣимъ сторонамъ шеи. Послѣ того приго-

товляютъ начинку изъ 3 яицъ, терт. хлѣба, 1 кварту сливокъ, растопленнаго масла, сахару, соли, шафрана съ коринкой, промѣшиваютъ все это, натираютъ поросенка солью и перцемъ, кладутъ въ него начинку и зашиваютъ, жарятъ на сковородѣ въ печи, обливая водою и обмазывая свинымъ саломъ.

655.) Поросенокъ жареный на вертелѣ.

Приготовивъ поросенка, натираютъ солью, перцемъ и насаживаютъ на вертелъ, который долженъ проходить сквозь шею. Поросянка надобно чаще поворачивать, сначала обтирать чистою тряпкою и обмазывать потомъ свинымъ саломъ, насаженнымъ на маленькій деревянный вертелъ. Поспѣваетъ чрезъ часъ.

656.) Жаренныя куры.

Очистить и снять осторожно съ груди ко-
Ч. II. 6**

жу; сдѣлать начинку изъ тертаго бѣл. хлѣба, 8 мелко изрѣз. луковиць, лож. холоднаго масла и перцу, начинить куръ подъ кожею, связать имъ ноги, положить на сковороду, налить нѣсколько воды, облить растопленнымъ масломъ и жарить, безпрестанно поливая, чтобъ они не засохли.

657.) Печеные цыплята.

Разрѣзать на 4 части, обвалить въ разбитыхъ яйцахъ, посыпать терт. хлѣбомъ и печь на сковородѣ въ маслѣ.

658.) Куры, жаренныя на вертелѣ.

Очистивъ и вымывъ, вынимаютъ изъ грудей кости, начиняютъ мелко изруб. зеленью петрушки съ холоднымъ масломъ, насаживаютъ на вертелъ, обертываютъ бумагою, намазанною масломъ и обжариваютъ, поливая водой.

659.) Жаренные гуси.

Ощипать, ошпарить, вычистить, выпотрошить, обрубить крылья и шею, натереть внутри солью, начинить яблоками или капустою, зашить, положить на сковороду, подливать воды и жарить 1 или 2 часа, не переставая обливать.

660.) Жаренныя дворовыя утки.

Начинить утокъ яблоками, зашить и жарить на вертелѣ или въ печи, часто поливая. Можно жарить и въ горшкѣ, тогда надобно разогрѣть въ немъ сперва масло или сало, положить туда утокъ и закрывъ горшокъ, исподволь обжаривать.

661.) Жаренныя дикія утки.

Приготовить какъ слѣдуетъ и нашпиговать. Положить въ горшокъ ветчины, нарѣ-

занной ломтиками, мелко изрѣз. луковницъ, 2 лавр. листа, цѣльнаго перцу, соли, кореньевъ, наконецъ самихъ утокъ съ лож. масла, закрыть кострюлю, оставить тамъ жариться, выкладывать на блюдо, прибавлять въ соусъ жарен. муки, краснаго вина, дать прокипѣть и обливать утокъ.

662.) Жареная индѣйка.

Вымыть индѣйку внутри и снаружи, вдавливаютъ выдавшіяся на груди ея кости; дѣлаютъ потомъ начинку изъ терт. бѣл. хлѣба, 2 яицъ, чашки сливокъ, горсти толченаго миндаля, коринки, сахару, чашки растопленнаго масла и начиняютъ этимъ пустую кожу подъ шеею. Потомъ нашпиговываютъ ихъ тонко изрѣз. шпикомъ, кладутъ на сковороду, и подливаютъ нѣсколько воды, обливаютъ растертымъ масломъ и жарятъ около 2 часовъ въ печи. Въ соусъ прибавляютъ нѣсколько сливокъ, даютъ прокипѣть и выливаютъ въ соусницу.

663.) Индѣйка, жареная въ горшкѣ.

Обложить дно горшка ломтиками шпику, прибавить лож. масла, положить туда нашпигованную индѣйку, закрыть горшокъ и жарить исподволь. Подливать еще $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, когда масло прожарится.

664.) Жареные каплуны.

Приготовлять такъ же, какъ индѣйку; дѣлать начинку изъ рубленой печенки, бѣлаго размоченнаго въ молокѣ хлѣба, рубленыхъ луковницъ, лож. масла смѣшаннаго со сливками, яицъ, соли, муск. цвѣта, поднимать съ груди кожу, накладывать туда фаршъ и связывать ноги. Обкладывать послѣ того ломтиками шпику, насаживать на вертелъ и жарить на сильномъ огнѣ.

665.) Жареные голуби.

Голубямъ свертываютъ голову, общипываютъ, потрошатъ, вымываютъ и приготавливаютъ такъ же какъ курицъ. Дѣлаютъ начинку изъ терт. бѣл. хлѣба, 2 яицъ, сливокъ, раст. масла, сахару, мускат. цвѣту и коринки; начиняютъ голубей, обкладываютъ ихъ ломтиками шпика, обливаютъ соленой водою и жарятъ въ маслѣ.

666.) Жаренныя тетерьки.

Ощипать, не повреждая кожи, выпотрошить, вымыть, опустить въ горячую воду и опять вынуть. Нашпиговать, натереть внутри солью и перцемъ, положить внутрь кусокъ шпика и жарить 1 часъ на сковородѣ въ печи, обливая масломъ и сливками.

667.) Еще тетерьки.

Ощипать, выпотрошить, вдавить грудные

кости, вымыть, натереть солью и перцемъ, и нашпиговать. Положить въ горшокъ, посыпать солью, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. масла и поставить на огонь. Когда мясо обжарится, подлить $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ и жарить, часто поливая и обжаривая, 2 или 3 часа. Можно жарить и въ печи.

668.) Тетерьки на другой манеръ.

Ощипать, вымыть, натереть перцемъ, солью и толчеными можжевельными ягодами; кипятить потомъ уксусъ съ луковицами, лавровыми листьями, кореньями, гвоздикомъ и обливать этимъ кипящимъ соусомъ тетерекъ; оставить тетерьку лежать въ соусѣ 3 дня, однако надобно уксусъ ежедневно кипятить и обливать имъ мясо. Послѣ того тетерьку нашпиговать, жарить на вертелѣ и облить масломъ и уксусомъ, въ которомъ она лежала. Въ соусъ прибавлять лож. сливокъ и нѣсколько рубленыхъ сарделей, обкладывать

тетерьку лимонными кружочками и подавать къ ней соусъ въ соусницѣ. Можно жарить въ печи.

669.) Жареные рябчики.

Очистить, выпотрошить, обдать кипятком, нашинковать, покрыть каждого ломтемъ шпика, положить на сковороду, подлить нѣсколькихъ воды, облить масломъ и жарить полчаса.

670.) Жареные кулики.

Общипать, вымыть и выпотрошить, посадить на вертелъ и обливать масломъ. Положить на сковороду обжаренные въ масле ломтики бѣл. хлѣба, на которые должны капать сокъ изъ куликовъ; впрочемъ куликовъ надобно какъ можно чаще обливать масломъ, потому что они очень малы и скоро сохнутъ. При подачѣ на столъ обкладывать хлѣбными ломтиками.

671.) Жареные жаворонки.

Ощипать, вычистить, осторожно вынуть кишки, чтобъ оставался внутри жиръ (или жарить вмѣстѣ съ кишками, какъ куликовъ), отрезать имъ головы и жарить въ маслѣ, подложивъ въ горшокъ; выкладывать потомъ на подогрѣтое блюдо, подмѣшавъ въ масло терт. хлѣба, поджарить, обложить края блюда поджареннымъ бѣл. хлѣбомъ и облить жаворонковъ соусомъ.

672.) Зайцы на вертелѣ.

Снять съ зайца кожу, отрезать переднюю часть до самого брюха и разрезать его до задней части, чтобъ можно было хорошенько издѣ вычистить. Размочить его въ водѣ, снять начисто кожу, вымыть и нашинковать. Ломтики отрезать до половины, связать ихъ на верстѣ и обернуть бумагой. Привязать посрединѣ того къ вертелу, посыпать солью, обли-

вать масломъ и сливками, и продолжать жарить.

673.) Зайцы, жареные въ печи.

Очистить зайца, снять съ него кожу. нашпиговать, положить на сковороду съ перцемъ, солью, мелко изрѣзанными луковицами масломъ, жарить, часто обливать, разрубить потомъ на части и класть на блюдо, давая ему прежній видъ. Въ соусъ подливаютъ нѣсколько ложекъ сливокъ, даютъ прокипеть, обливаютъ имъ зайцевъ и остальной подаютъ въ соусникѣ.

674.) Зайцы жареные въ горшкѣ.

Снявъ съ зайца кожу, нашпиговать и разрубить на части, шириною въ два пальца, обложить дно горшка ломтиками шпика, по-

ложить на нихъ разрубленнаго зайца, прибавить кусокъ масла, перцу, нѣсколько цѣлыхъ луковицъ, закрыть сосудъ и поджарить на огнѣ. Передъ подачею на столъ подливать еще сливокъ, разогрѣвать, выкладывать на блюдо куски такъ, какъ будто бы зайца былъ цѣльный и подавать съ соусомъ.

675.) Оленье жареное мясо.

Оленье мясо отбиваютъ обухомъ и кладутъ въ уксусъ съ нѣсколькими луковицами, перцемъ, кореньями, лавровыми листьями и можжевельными ягодами. Когда пролежитъ въ такомъ видѣ 5 или 6 дней, нашпиговываютъ его крупнымъ шпикомъ, ставятъ въ тѣмъ же уксусомъ и съ тѣми же приправами на огонь и жарятъ въ закрытомъ сосудѣ. Когда бульонъ уварится, подкладываютъ въ него масла и продолжаютъ обжаривать въ немъ мясо.

676.) Мясо дикой козы жареное.

Заднюю часть дикой козы вымыть, натереть солью и положить въ глубокую посуду сварить $\frac{1}{2}$ шт. уксуса и $\frac{1}{2}$ шт. воды с лавровыми листьями, гвоздикой, 5 луковицами перцемъ, кореньями, горстью толченыхъ можжевельныхъ ягодъ и обливаетъ этимъ соусомъ мясо по нѣскольку разъ въ продолженіе дней. Потомъ снять кожу, напиговать жарить на вертелѣ, обливая масломъ и соусомъ. Можно жарить и въ печи.

677.) Жареное мясо отъ задней части дикой козы.

У дикой козы это самое лучшее и нѣжное мясо. Его кладутъ на нѣсколько дней въ уксусъ, съ разными приправами, снимаютъ потомъ кожу и напиговываютъ четыре ряда. Послѣ того выкладываютъ

сковороду, покрываютъ ломтиками шпикомъ, подливаютъ подъ него уксусу и жарятъ, не переставая часто обливать. Когда поспѣетъ, обливаютъ его еще сливками и даютъ въ нихъ совершенно обжариться.



ОТДѢЛЕНИЕ ДЕСЯТОЕ.

САЛАТЫ И КОМПОТЫ.

678.) Огуречный салатъ.

Очистить огурцы, разрѣзать на тонкіе ломтики и посыпать солью. По прошествіи часа дать огуречной водѣ стечь, облить огурцы уксусомъ, прованскимъ масломъ и обсыпать перцемъ.

679.) Огуречный салатъ со сливками.

Огурцы очистить, разрѣзать и посолить; смѣшать ложку сливокъ съ уксусомъ, положить туда огурцы и посыпать ихъ перцемъ.

680.) Салатъ изъ бобовъ.

Очистить молодые бобы, вымыть и сварить въ соленой водѣ. Когда остынетъ, выложить на блюдо и прибавить къ нимъ мелко изрѣз. луку, уксусу, прован. масла и перцу.

681.) Грибной салатъ.

Вымыть, сварить, разрѣзать вдоль и смѣшать съ уксусомъ, прованск. масломъ, мелко изрубл. луковичами и перцемъ.

682.) Салатъ изъ боровиковъ.

Снять съ боровиковъ кожу, вымыть, разрѣзать на тонкія полосы, положить въ кастрюлю съ мелко изр. луковичами, 1 кв. сливокъ, лож. масла, терт. хлѣбомъ, перцемъ, солью, варить полчаса и подавать къ жаркому.

683.) Кочанный салатъ.

Разрѣзать крѣпкіе кочны на 4 части и вымыть. — Растереть на блюдѣ 4 яичныхъ желтка съ 2 лож. прован. масла, прибавить уксусу, перцу, соли, обернуть салатъ въ этой смѣси и расположить его съ крутыми яйцами.

684.) Кочанный салатъ со шпикомъ.

Разрѣзать кочанъ на 4 части, промыть, положить на блюдо, облить уксусомъ; изжарить потомъ шпикъ, полить имъ салатъ и хорошенько промѣшать.

685. Кочанный салатъ со сливками.

Промыть, разрѣзать на части и дать ему обсохнуть, смѣшать на блюдѣ нѣсколько ло-

жекъ сливокъ, уксусу, сахару, перцу, рубленого укропу, положить туда салатъ и прибавить вареныхъ яицъ.

686.) Свекольный салатъ.

Сварить свеклу въ водѣ, очистить, разрѣзать на кружечки, положить въ горшокъ, посыпать шпикомъ, облить виннымъ уксусомъ, покрыть горшокъ и сберегать до употребленія.

687.) Салатъ изъ сельдерея.

Очистить и промыть, разварить въ водѣ, дать остыть, разрѣзать на тонкія доли, смѣшать уксусу, прован. масла и сахару, положить туда сельдерей и посыпать перцемъ.

688.) Польскій салатъ.

Берутъ большую рѣдьку, 2 луковицы, 1

селедку, очищаютъ отъ кожи, промываютъ, разрѣзываютъ на кусочки и смѣшиваютъ съ перцемъ, уксусомъ и прован. масломъ.

689.) Салатъ изъ цвѣтной капусты.

Вычистить капусту, сварить въ водѣ съ солью, дать обтечь и положить осторожно на блюдо, сдѣлать смѣсь изъ уксусу, прован. масла и сахару и облить ею капусту.

690.) Горячій салатъ изъ капусты.

Разрѣзать большой кочанъ бѣлой капусты на тонкіе пласты, положить въ кастрюлю съ 12 мелко нарѣзан. кислыми яблоками, прибавить ложку коров. масла, нѣсколько уксусу и сахару, накрыть кастрюлю и варить исподволь. Подложить потомъ немного муки, растертой въ кор. маслѣ, прокипятить и подавать къ жаркому.

691.) Салатъ изъ сырой капусты.

Берутъ красную капусту, разрѣзываютъ на тонкія доли, смѣшиваютъ уксусъ, прован. масло, сахаръ, перецъ, соль, и кладутъ туда капусту.

692.) Салатъ изъ артишоковъ.

Артишоки надобно промыть, срѣзать у нихъ верхушки и сварить въ водѣ. Обмазать потомъ рѣшетку масломъ кор., положить на нее артишоки, которые обмакиваютъ въ растопленное масло и жарить на угляхъ; дать послѣ того остынуть и подавать съ уксусомъ и пров. масломъ.

693.) Картофельный салатъ.

Очистить вареный картофель, разрѣзать на тонкіе кружки, изрубить 2 селедки, раз-

рѣзать 2 луковицы также мелко, прибавить столовую ложку прован. масла, 1 кв. уксусу, хорошенько промѣшать и посыпать перцемъ.

694.) Горячій картофельный салатъ.

Приготовить картофель, но прежде разрѣзать горячій, прибавить въ него 2 мелко изр. луковицы, соли, пров. масла уксусу, перцу, все хорошенько промѣшать, выложить на блюдо и поставить въ теплую печь.

695.) Еще картофельный салатъ.

Изрубить мелко вмѣстѣ нѣсколько вареныхъ картофелевъ, селедку и 2 луковицы. Смѣшать съ ними 4 крутыхъ желтка, растертыхъ съ 2 столовыми ложками прован. масла, 2 чайными ложками горчицы, толченымъ перцемъ,

ложкою каперсовъ, уксусомъ эстрагономъ и $\frac{1}{2}$ кв. виннаго уксусу.

696.) Крессъ-салатъ.

Обрѣзать ножницами, вымыть и когда стечетъ съ него вода, смѣшать съ уксусомъ, прован. масломъ и обложить крутыми яйцами, разрѣзанными на 4 доли.

697.) Цикорный салатъ.

Приготавливается, какъ и крессъ-салатъ, только не кладутъ къ нему яицъ.

698.) Салатъ съ сарделями.

Выбрать изъ сарделей кости, разрѣзать на мелкія части, вмѣстѣ съ кислыми яблоками, каперсами, двумя крутыми яйцами, 1 селедкой, луковицами и смѣшать съ уксусомъ, прован. масломъ и перцемъ

699.) Салатъ съ сельдями.

Смотря потому, сколько требуется салата, мочать въ водѣ 6 или 8 селедокъ, выбраивать изъ нихъ кости, разрѣзають на части, точно также разрѣзають жареную телятину, кислыя яблоки, огурчики въ уксусѣ, соленые огурцы, вареную красную свеклу, нѣсколько миногъ, 3 или 4 луковицы, нѣсколько вареныхъ картофелевъ, крутыя яйца, прибавляютъ 2 лож. каперсовъ, уксусу, прованскаго масла и перцу.

700.) Яблочный компотъ.

Очистить и разрѣзать яблоки пополамъ, вынуть сѣменные гнѣздушки и положить ихъ съ сахаромъ, корицей, бѣлымъ виномъ, лимоннымъ сокомъ и лимон. корками, съ коринкою и водою въ кастрюлю; когда сварятся, выложить на блюдо, обложить миндалемъ, облить соусомъ и дать остынуть.

701.) Яблочный компотъ на другой манеръ.

Большія яблоки разрѣзать на доли и сварить въ водѣ или въ винѣ; размѣшать ложкою, подложить сахару, коринки и цедру, оставить вариться, выложить на блюдо и посыпать толченой корицей. Подавать къ дичинѣ.

702.) Еще яблочный компотъ.

Счищаютъ съ яблоковъ кожу и варятъ ее около часу въ водѣ. Яблоки разрѣзають пополамъ, вынимають изъ нихъ сѣменные гнѣздышки, укладываютъ въ кастрюлю, подливаютъ 1 кв. бѣл. вина и воды, въ которой варилаь кожица, прибавляютъ корицы, сахару, лимон. корокъ, лимон. соку и варятъ. Когда поспѣють, даютъ имъ обсохнуть и кладутъ на блюдо. Между тѣмъ продолжаютъ уваривать отваръ до густоты студня, выли-

ваютъ въ чашку и когда онъ охладится и сдѣлается на подобіе желе, разрѣзываютъ его на красивыя доли и обкладываютъ ими яблоки.

703.) Яблоки на особенный манеръ.

Очистить 15 большихъ яблоковъ, сдѣлать въ нихъ небольшое отверстіе острымъ ножомъ и варить съ $\frac{1}{2}$ шт. шампанскаго, 1 кв. воды и 12 лотами сахара; положить потомъ на блюдо и начинить обсахаренными вишнями. Соусъ, оставшійся отъ яблоковъ, снова поставить на огонь съ $\frac{1}{2}$ лот. распущеннаго рыбаго клея, прибавить 3 ложки смородиннаго соку, прокипятить, процѣдить сквозь салфетку и пропускную бумагу, подлить къ яблокамъ и поставить въ погребъ для охлажденія.

Если нѣтъ настоящаго шампанскаго, то

можно брать воды, смородиннаго соку и лим. соку отъ 6 лимоновъ.

704.) Еще яблочный кампотъ.

Приготовить, какъ прежде. Сварить $\frac{1}{4}$ шт. воды съ 2 чашками сахару, корицей, гвоздикой, положить туда столько яблоковъ, сколько достанетъ мѣста, поставить вариться и вынимать потомъ яблоки осторожно ложкою. Подмѣшати послѣ того въ соусъ 3 лож. картофельной муки, дать прокипѣть и облить этимъ соусомъ яблоки.

705.) Кампотъ изъ грушъ.

Груши очистить, разрѣзать на 4 доли и варить съ стаканомъ вина, сокомъ отъ 2 лимоновъ и сахаромъ; прибавлять малиноваго или смородиннаго морсу, выкладывать груши на блюдо и обливать приготовленнымъ соусомъ.

706.) Груши на другой манеръ.

Приготовить и разрѣзавъ на четверо, обжаривать въ кор. маслѣ, прибавлять стаканъ вина или сахарной воды и варить.

707.) Компотъ изъ вишенъ.

Оборвать отъ нихъ вѣточки, вынуть косточки, варить съ виномъ, сахаромъ, цедрою, выкладывать на блюдо и давать остынуть.

708.) Вишни на другой манеръ.

Вынувъ изъ вишенъ косточки, варить съ $\frac{1}{2}$ шт. сливокъ, сахаромъ, корицей и 2 ломти тертаго шоколада; класть на блюдо обжаренные въ кор. маслѣ ломтики бѣл. хлѣба и обсыпать ихъ приготовленными вишнями.

709.) Салатъ изъ сушеныхъ вишенъ.

Кладутъ сухія вишни въ стеклянную банку, варятъ уксусъ съ сахаромъ, медомъ или сырономъ и обливаютъ имъ вишни. Употреблять можно черезъ 3 или 4 дня.

710.) Компотъ изъ бѣлыхъ сливъ.

Кладутъ сливы въ кипящую воду, оставляютъ тамъ на нѣкоторое время, сливаютъ, снимаютъ съ плодовъ кожу и вынимаютъ косточки; ставятъ съ виномъ, толченой гвоздикой и сахаромъ на уголья, держатъ $\frac{1}{2}$ часа; перекладываютъ на тарелку и посыплютъ мелко изрѣз. лимон. корками, корицею и сахаромъ.

711.) Сливы на другой манеръ.

Варятъ въ кострюлѣ сахаръ съ полнымъ

стаканомъ красного вина, кладутъ туда сливы, продолжаютъ варить и когда начнетъ у нихъ трескаться кожа, вынимаютъ ихъ и кладутъ на тарелку, обливая соусомъ.

712.) Компоты изъ сушеныхъ сливъ.

Ставятъ на огонь большія сливы съ холодной водою, корицей, лимон. корками и варятъ до тѣхъ поръ, когда онѣ размякнутъ и наполнятся, прибавляютъ сахару съ виномъ и даютъ вскипѣть.

713.) Сливы на другой манеръ.

Кладутъ сливы въ глубокой горшокъ, прибавляютъ коринки, сахару, лимонныхъ корокъ и столько воды, чтобы сливы были ею покрыты; ставятъ въ теплую печь и оставляютъ въ ней до тѣхъ поръ, когда сливы сдѣлаются полными и вода почти уйдетъ въ

нихъ. Тогда подливаютъ нѣсколько вина, выкладываютъ ихъ на тарелку и даютъ остынуть.

714.) Компотъ изъ крыжовника.

Очистить не совсѣмъ зрѣлый крыжовникъ отъ вѣточекъ и листиковъ, обдать кипяткомъ и откинуть на рѣшето, чтобъ стекла вода. Варятъ потомъ сахаръ съ виномъ и лимон. сокомъ, кладутъ туда крыжовникъ; даютъ ему увариться, выкладываютъ на блюдо, продолжаютъ соусъ кипятить еще нѣсколько времени и выливаютъ его на ягоды.

715.) Компотъ изъ апельсиновъ.

Апельсины облупить, снять съ нихъ бѣлую кожицу, разрѣзать на 4 части, положить въ глубокую миску; потомъ разрѣзать

корки на тонкія полоски, сварить ихъ въ водѣ и подложить къ апельсинамъ. Между тѣмъ сварить изъ одного куска сахара сиропъ, облить имъ апельсины и оставить лежать въ немъ нѣсколько дней, часто переворачивая ихъ. При подачѣ на столъ, выкладываютъ ихъ на блюдо, варятъ сиропъ и вмѣстѣ съ мелко изрѣзанными корками, обливаютъ имъ апельсины.

КОНЕЦЪ ВТОРОЙ ЧАСТИ.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВТОРОЙ ЧАСТИ.

ОТДѢЛЕНИЕ ШЕСТОЕ.

РЫБНЫЙ СТОЛЪ.

	Стр.
346. Щука подъ соусомъ.	3
347. Щука съ фрикаделями.	4
348. Щука съ сарделями.	5
349. Щука съ рѣпою.	—
350. Щука подъ соусомъ на другой манеръ.	6
351. Щука съ окороками.	—
352. Щука подъ хрѣномъ.	7
353. Щука съ раковинами.	—
354. Щука съ сельдями.	8
355. Вареная на блюдѣ щука.	9
356. Щука съ сарделями.	—
357. Жареная щука.	10
358. Щука жареная въ печи.	11

359. Щука жареная на рѣшеткѣ.	11
360. Жареная шпигованная щука.	12
361. Щука съ икрою.	13
362. Заливная щука.	—
363. Распластать семгу.	14
364. Семга съ зеленымъ горошкомъ.	15
365. Семга подъ соусомъ.	16
366. Семга на другой манеръ.	—
367. Семга жареная на рѣшеткѣ.	17
368. Семга на другой манеръ.	18
369. Семга подъ соусомъ.	—
370. Фаршированная семга.	19
371. Жареная семга.	20
372. Семга въ сдобномъ тѣстѣ.	—
373. Маринированная семга.	21
374. Карпы съ краснымъ виномъ.	22
375. Карпы на польскій манеръ.	—
376. Карпы подъ соусомъ изъ бишева.	23
377. Карпы на Еврейскій манеръ.	24
378. Карпы на другой манеръ.	—
379. Печеные карпы.	25
380. Шпигованные карпы.	26
381. Разварные карпы.	—
382. Аландскія или Двинскіе карпы.	27
383. Угри.	28
384. Угри съ виномъ.	29
385. Угри подъ краснымъ соусомъ.	—
386. Печеные угри.	30

387. Угри приготовленные въ печи.	30
388. Угри вареные въ пивѣ.	31
389. Руладъ изъ угрей.	32
390. Залевные угри.	33
391. Окунь подъ соусомъ.	—
392. Окунь съ сыромъ.	34
393. Окунь съ бульономъ.	35
394. Окунь съ растопленнымъ масломъ.	—
395. Окунь подъ хрѣномъ.	—
396. Окунь съ желтымъ соусомъ.	36
397. Окунь съ сахарною рѣпою.	—
398. Окунь на другой манеръ.	37
399. Окунь со овсяной кашею.	—
400. Печеные окуни.	38
401. Окунь на другой манеръ.	—
402. Окунь жареные на сковородѣ.	39
403. Еще окуни.	40
404. Ерши.	—
405. Караси.	41
406. Караси на другой манеръ.	—
407. Караси съ уксусомъ.	—
408. Печеные караси.	41
409. Караси подъ кислымъ соусомъ.	—
410. Лини подъ соусомъ.	43
411. Лини на другой манеръ.	—
412. Лини съ пивомъ.	44
413. Лини съ укропомъ.	45
414. Налимы.	—
415. Налимы на другой манеръ.	46

416. Леши подь соусомъ.	47
417. Леши подь хрѣномъ.	—
418. Леши на другой манеръ.	48
419. Леши на Польскій манеръ.	—
420. Судаки.	49
421. Судакъ на другой манеръ.	—
422. Шпигованный судакъ.	50
423. Судакъ на винѣ.	—
424. Печеный судакъ.	51
425. Голавли.	51
426. Голавли на другой манеръ.	52
427. Корюшка съ горчичнымъ соусомъ.	—
428. Корюшка съ Русскимъ соусомъ.	53
429. Поченая корюшка.	—
430. Ряпушка.	54
431. Печеная ряпушка.	—
432. Промывать и приготавливать треску.	55
433. Треска съ сарделями.	56
434. Треска на Французскій манеръ.	57
435. Свѣжая плоскушка.	—
436. Плоскушки подь соусомъ.	58
437. Печеные плоскушки.	—
438. Вареная камбала.	—
439. Вареная осетрина.	59
440. Заливная осетрина.	60
441. Треска на другой манеръ.	—
442. Форели.	61
443. Форели съ виномъ.	—
444. Заливные форели.	62

445. Форели на Польскій манеръ.	62
446. Форели тонкими ломтиками.	63
447. Жареные миноги.	64
448. Маринированные миноги.	—
449. Пискари.	65
450. Пискари съ устрицами.	66
451. Сельди съ начинкой.	—
452. Печеные сельди.	67
453. Жареные сельди.	—
454. Маринированные сельди.	68
455. Вареные раки.	69
456. Жареные въ кострюлѣ раки.	—
457. Раки въ винѣ.	—
458. Раки на Польскій манеръ.	70
459. Устрицы.	—
460. Устрицы на другой манеръ.	71
461. Фальшивыя устрицы въ раковинахъ.	—

ОТДѢЛЕНІЕ СЕДЬМОЕ.

Пирожное и паштеты.

462. Слоеное тѣсто.	72
463. Слоеное тѣсто на другой манеръ.	73
464. Слоеное тѣсто еще на другой манеръ.	74
465. Вѣнское слоеное тѣсто.	—
466. Рыхлое тѣсто.	75
467. Тѣсто для паштетныхъ формъ.	76

468. Еще рыхлое тѣсто.	77
469. Паштеты изъ телятины.	—
470. Паштеты изъ баранины.	79
471. Паштеты съ курицами.	—
472. Паштеты съ утками.	80
473. Паштеты изъ гусиной печени.	81
474. Паштеты изъ молодыхъ голубей.	—
475. Паштетъ изъ рябчиковъ.	83
476. На другой манеръ.	84
477. Паштеты изъ куликовъ.	85
478. Холодный паштетъ изъ ветчины.	86
479. Паштетъ изъ куропатокъ.	88
480. Паштеты изъ угрей.	89
481. Паштетъ со щукой.	90
482. Маленькіе паштеттики.	91
483. Паштеты съ копченою семгой.	92
484. Паштеты съ налимами.	93
485. Рыбные паштеттики.	—
486. Паштеттики съ устрицами.	94
487. Паштеттики изъ раковъ.	95
488. Паштеттики со спаржей.	—
489. Паштетъ изъ кислой капусты.	96
490. Паштетъ изъ цвѣтной капусты.	97
491. Англійскій паштетъ.	98
492. Французскій паштетъ.	99
493. Паштетъ съ макаронами.	100
494. Паштетъ съ коровьими языками.	101
495. Пирожки.	102
496. Слоеные пирожки.	—

497. Пирожки съ семгою.	103
498. Оладьи.	—
499. Колдуны.	104
500. Пирогъ со шпикомъ.	—

ОТДѢЛЕНІЕ ОСЬМОЕ.

Пудингъ и разныя кушанья съ мукою и яйцами.

501. Пудингъ изъ кислыхъ сливокъ.	106
502. Еще пудингъ.	107
503. Сладкой сливочный пудингъ.	—
504. Пудингъ на другой манеръ.	—
505. Пудингъ изъ густаго кислаго молока.	108
506. Молочный пудингъ.	—
507. Сливочный пудингъ.	109
508. Вареный сливочный пудингъ.	—
509. Мучной пудингъ.	110
510. Еще мучной пудингъ.	—
511. Англійскій пудингъ.	111
512. Еще пудингъ.	—
513. Вареный пудингъ.	112
514. Пудингъ съ ромомъ.	—
515. Еще пудингъ.	113
516. Пудингъ изъ хлѣба.	—
517. Хлѣбный пудингъ на другой манеръ.	114
518. Русозый пудингъ.	—
519. Рисовый пудингъ безъ яицъ.	115

520. Рисовый пудингъ съ малиной.	115
521. Турецкій рисовый пудингъ	116
522. Картофельный пудингъ.	117
523. Вареный картофельный пудингъ.	—
524. Вареный картофельный пудингъ на другой манеръ.	118
525. Еще картофельный пудингъ.	119
526. Картофельный пудингъ съ сельдями.	—
527. Картофельный пудингъ съ сельдями на другой манеръ.	120
528. Картофельный пудингъ съ мясомъ.	—
529. Яблочный пудингъ.	121
530. Еще яблочный пудингъ.	122
531. Еще яблочный пудингъ.	—
532. Яблочный пудингъ съ почечнымъ жиромъ.	123
533. Еще яблочный пудингъ.	—
534. Еще такой же пудингъ.	124
535. Еще пудингъ.	—
536. Апельсинный пудингъ.	125
537. Хлѣбный пудингъ.	—
538. Хлѣбный пудингъ на другой манеръ.	126
539. Вареный хлѣбный пудингъ.	127
540. Пудингъ изъ слоенаго тѣста.	—
541. Миндальный пудингъ.	128
542. Пудингъ съ аракомъ.	—
543. Пудингъ изъ разныхъ плодовъ.	129
544. Пудингъ съ свѣжими сливами.	130
545. Нового рода миндальный пудингъ.	—
546. Вареный пудингъ изъ картофельной муки.	131

547. Холодный пудингъ изъ картофельной муки.	131
548. Пудингъ съ сухарями.	132
549. Пудингъ съ крупною.	—
550. Пудингъ изъ тѣста.	133
551. Пудингъ съ ванилью.	—
552. Пудингъ съ разными приправами.	134
553. Вареный пудингъ.	—
554. Пудингъ съ шпинатомъ.	135
555. Еще пудингъ съ шпинатомъ.	—
556. Пудингъ изъ пирожковъ.	136
557. Обыкновенный пудингъ.	—
558. Пудингъ изъ тертаго хлѣба.	137
559. Пудингъ изъ тертаго хлѣба на Английскій манеръ.	138
560. Яблочный пудингъ въ тѣстѣ.	—
561. Яблочные пирожки съ рисомъ.	139
562. Шоколадный пудингъ.	140
563. Еще шоколадный пудингъ.	—
564. Лимонный пудингъ.	141
565. Еще лимонный пудингъ.	—
566. Тоже лимонный пудингъ.	142
567. Грибной пудингъ.	143
568. Мозговой пудингъ.	—
569. Пудингъ съ вишнями.	144
570. Пудингъ изъ саго.	145
571. Пудингъ изъ печенки съ яблоками.	—
572. Раковый пудингъ.	146
573. Еще раковый пудингъ.	147
574. Еще раковый пудингъ.	—

675. Раковый пудингъ на другой манеръ.	148
576. Мясной пудингъ.	—
577. Мясной пудингъ на другой манеръ.	149
578. Пудингъ изъ капусты.	150
579. Пудингъ изъ телячьихъ ножекъ.	151
580. Пудингъ со щукой.	—
581. Пудингъ со щукой на другой манеръ.	152
582. Пудингъ изъ трески.	—
583. Пудингъ съ ветчиной.	153
584. Пудингъ изъ макаронъ.	—
585. Макароны на другой манеръ.	154
586. Макароны съ поджареннымъ масломъ.	155
587. Еще макароны.	156
588. Миндальные макароны.	—
589. Вареные макароны.	157
590. Макароны съ поджареннымъ масломъ.	—
591. Клецки на Англійскій манеръ.	158
592. Печеные клецки.	—
593. Клецки съ сахаромъ.	159
594. Бѣлые хлѣбы съ начинкой.	—
595. На другой манеръ.	160
596. Клецки.	—
597. Еще клецки.	161
598. Еще клецки.	—
599. На другой манеръ.	—
600. На третій манеръ.	162
601. Тоже клецки.	—
602. Клецки изъ тертаго хлѣба.	163
603. Клецки же.	—

604. Клецки съ яблоками.	—
605. Яблочные клецки на другой манеръ.	604
606. Картофельныя клецки.	—
607. Печенныя картофельныя клецки.	165
608. Картофельныя клецки съ коровьими язы- ками.	166
609. Клецки съ дрожжами.	—
610. Тѣже клецки на другой манеръ.	107
611. Клецки изъ капусты.	167
612. Клецки со сливками.	168
613. Клецки изъ бѣлаго хлѣба.	—
614. Клецки изъ печенки.	169
615. Раковыя клецки.	—
616. Миндальные клецки.	170
617. Клецки изъ сметаны.	—
618. Рисовыя клецки.	171
619. Рисовыя клецки съ шоколадомъ.	—
620. Яицы въ смятку.	172
621. Яичница.	—
622. Печенныя яицы.	173
623. Печенныя яицы съ сыромъ.	—
624. Яицы съ сарделями.	174
625. Печенныя яицы на Французскій манеръ.	—
626. Яицы съ горчичнымъ соусомъ.	175
627. Яицы со спаржею и раками.	—
628. Яицы съ кислымъ соусомъ.	176
629. Яичные пирожки со шпикомъ.	—
630. Тѣже пирожки на другой манеръ.	177
631. Яицы съ фаршемъ.	—

632. Яйца начиненные мозгомъ. 178
 633. Яйцы съ ветчиной. 179
 634. Яйцы съ уксусомъ и поровапскимъ масломъ. —

ОТДѢЛЕНІЕ ДЕВЯТОЕ.

ЖАРКІЯ БЛЮДА.

635. Говядина, жареная въ горшкѣ. 181
 636. Еще жареная говядина. 182
 637. Говядина, жареная въ печи. —
 638. Говядина, жареная на вертелѣ. 183
 639. Жареная говядина. —
 640. Говядина, жареная съ уксусомъ. 184
 641. Еще такая же говядина. 185
 642. Жареный хребетъ. —
 643. Телятина, жареная въ печи. 186
 644. Телятина, жареная на вертелѣ. —
 645. Жареная телятина съ уксусомъ. 187
 646. Жареная баранина. 188
 647. Баранина, изжаренная на манеръ дичины. —
 648. Жареный ягненокъ. —
 649. Фаршированный жареный ягненокъ. 189
 650. Ягненокъ на другой манеръ. —
 651. Жареная свинина. 190
 652. Жареная свинина въ хлѣбной коркѣ. 191
 653. Жаренныя свиныя ребра. 192
 654. Поросенокъ, жареный въ печи. —

655. Поросенокъ жареный на вертелѣ. 193
 656. Жаренныя куры. —
 657. Печеные цыплята. 194
 658. Куры, жаренныя на вертелѣ. —
 659. Жаренные гуси. 195
 660. Жаренныя дворовыя утки. —
 661. Жаренныя дикія утки. —
 662. Жареная индѣйка. 196
 663. Жаренные каплуны. 197
 664. Жаренные каплуны. —
 665. Жаренные голуби. 198
 666. Жаренныя тетерьки. —
 667. Еще тетерьки. —
 668. Тетерьки на другой манеръ. 199
 669. Жаренные рябчики. 200
 670. Жаренные кулики. —
 671. Жаренныя жаворонки. 201
 672. Зайцы на вертелѣ. —
 673. Зайцы, жаренные въ печи. 202
 674. Зайцы жаренные въ горшкѣ. —
 675. Оленье жареное мясо. 203
 676. Мясо дикой козы жареное. 204
 677. Жареное мясо отъ задней части дикой козы. —

ОТДѢЛЕНІЕ ДЕСЯТОЕ.

Салаты и компоты.

678. Огуречный салатъ. 206

	Стр.
679. Огуречный салатъ со сливками.	206
680. Салатъ изъ бобовъ.	207
681. Грибной салатъ.	—
682. Салатъ изъ боровиковъ.	—
683. Качанный салатъ.	208
684. Качанный салатъ со шпикомъ.	—
685. Качанный салатъ со сливками.	—
686. Свекольный салатъ.	209
687. Салатъ изъ сельдерея.	—
688. Польской салатъ.	—
689. Салатъ изъ цвѣтной капусты.	210
690. Горячій салатъ изъ капусты.	—
691. Салатъ изъ сырой капусты.	211
692. Салатъ изъ артишоковъ.	—
693. Картофельный салатъ.	—
694. Горячій картофельный салатъ.	212
695. Еще картофельный салатъ.	—
696. Крессъ салатъ.	213
697. Цикорный салатъ.	—
698. Салатъ съ сарделями.	—
699. Салатъ съ сельдями.	214
700. Яблочный компотъ.	—
701. Яблочный компотъ на другой манеръ.	215
702. Еще яблочный компотъ.	—
703. Яблоки на особенный манеръ.	216
704. Еще яблочный компотъ.	217
705. Компотъ изъ грушъ.	—
706. Груши на другой манеръ.	218
707. Компотъ изъ вишенъ.	—

708. Вишни на другой манеръ.	218
709. Салатъ изъ сушеныхъ вишенъ.	219
710. Компотъ изъ бѣлыхъ сливъ.	—
711. Сливы на другой манеръ.	—
712. Компоты изъ сушеныхъ сливъ.	220
713. Сливы на другой манеръ.	—
714. Компотъ изъ крыжовника.	221
715. Компотъ изъ апельсиновъ.	—

